HRA AN USIUS The Gazette of India

असाधारण EXTRAORDINARY

भाग II—खण्ड 3—उप-खण्ड (i) PART II—Section 3—Sub-section (i) प्राधिकार से प्रकाशित

PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 240] No. 240]

नई दिल्ली, मंगलवार, जून 7, 2005/ज्येष्ठ 17, 1927 NEW DELHI, TUESDAY, JUNE 7, 2005/JYAISTHA 17, 1927

स्वास्थ्य और परिवार कल्याम मंत्रालय

(स्वास्थ्य विभाग)

अधिस्चना

नई दिल्ली, ७ जून, २००५

सा.का.नि. 356(अ).— खाद्य अपिमश्रण निवारण नियम, 1955 का और संशोधक करने के लिए कतिपय नियमों का प्रारुप, खाद्य अपिमश्रण निवारण अधिनियम, 1954 (1954 का 37) की धारा 23 की उपधारा (1) की अपेक्षानुसार भारत सरकार के स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय (स्वास्थ्य विभाग) की अधिसूचना सं० सा०का०नि० 497 (अ) तारीख 20 जून, 2003 के अधीन भारत के राजपत्र, असाधारण, भाग 2, खंड 3, उपखंड (i) तारीख 20 जून 2003 में पृष्ठ 1 से 94 पर प्रकाशित किया गया था, जिसमें ऐसे सभी व्यक्तियों से, जिनके उससे प्रभावित होने की संभावना थी, उस तारीख से, जिसको उस राजपत्र की प्रतियां, विभन्ने उत्तत अधिसूचना अंतर्विष्ट थीं, जनता को उपलब्ध करा दी गई थीं, साठ दिन की अवधि क। समाप्ति से पूर्व आक्षेप और सुझाव मांगे गए थे;

और उक्त राजपत्र अधिसूचना की प्रतियां जनता को 25 जून, 2003 को उपलब्ध करा दी गई थीं;

और केन्द्रीय सरकार ने उक्त प्रारूप नियमों के संबंध में विनिर्दिष्ट अविध के भीतर जनता से प्राप्त आक्षेपों और सुझावों पर विचार कर लिया गया है;

अतः, अब, केन्द्रीय सरकार उक्त अधिनियम की धारा 23 द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, केन्द्रीय खाद्य मानक समिति से परामर्श के पश्चात् खाद्य अपमिश्रण निवारण

नियम, 1955 का और संशोधन करने के लिए निम्नलिखित नियम बनाती है, अर्थात् :--

- 1. (1) इन नियमों का संक्षिप्त नाम खाद्य अपमिश्रण निवारण (र्रोह्मा संशोधन) नियम,
 - (2) ये राजपत्र में प्रकाशन की तारीख से छह माह की अवधि के पश्चात् प्रवृत होंगे।
- 2. खाद्य अपिमश्रण निवारण नियम, 1955 (जिन्हें इसमें इसके पश्चात् उक्त नियम कहा गया है) में,
 - (i) नियम 42 के उपनियम (ययय) में, खंड (18) के पश्चात् निम्नलिखित अंतस्थापित किया जाएगा, अर्थात् :— "(ययय) (19) — कम वसायुक्त पनीर / छैना के प्रत्येक पैकेज पर निम्नलिखित लेबल लगा होगा, अर्थात :—

कम वसायुक्त पनीर/छैना

(ययय)(20)—चीज के प्रत्येक पैकेज पर यदि खाद्य श्रेणी मोम/पोलीफिल्म/ कपड़े में लिपटा हुआ से विलेपित/पैक किया गया हो तो निम्नलिखित लेबल लगा होगा, अर्थात् :-

बाहरी विलेपन/पैकिंग को उपभोग से पूर्व हटाएं

(ययय)(21)—फ्रोजन डेजर्ट / फ्रोजन कन्फेक्शन पर निम्नलिखित लेबल लगा होगा, अर्थात :--

फ्रोजन डेजर्ट / फ्रोजन कन्फेक्शन में....... दुग्ध वसा * /खाद्य वनस्पति तेल * / और वनस्पति वसा * / हैं। * जो लागू न हो उसे काट दें।

- (ii) उक्त नियमों के परिशिष्ट 'ख' में, -
- (क) मद सं० क-07.04.01 के स्थान पर निम्नलिखित मद रखी जाएगी, अर्थात् :-

"क-07.04.01— आइस कैंडी से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो जल, पोषक मधुरक जैसे "चीनी, डैक्सट्रोस, द्रव ग्लूकोस, शुष्कित द्रव ग्लूकोज, शहद," फल और फल उत्पाद, कॉफी, कोको, अदरक, दृढ़ फल तथा नमक के मिश्रण से तैयार किए गए पास्चरीकृत मिश्रण

को जमा कर अमिप्राप्त किया गया है। इस उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञात खाद्य योज्य हो सकते हैं। यह परिशिष्ट 'घ' में विहित सूक्ष्मजैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगी। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगी —

- (i) सुक्रोस के रूप में अमिव्यक्त कुल चीनी- 10.0 प्रतिशत से कम नहीं होगी।"
 - (ख) मद सं० "क.11.01.01" में, निम्नलिखित को अंत में जोड़ा जाएगा, अर्थात् :-'दुग्ध में कुल यूरिया की अंतर्वस्तु 700 पीपीएम से अधिक नहीं होगी।'
 - (ग) मद संo "क.11.01**.11**" में,
 - (i) स्तंभ 1 में आने वाली 'भेंस का दूध' के प्रविष्टि के सामने, स्तंभ 3 के नीचे-
 - (क) 'हरियाणा' शब्द के पश्चात् 'झारखंड' शब्द अंतः स्थापित किया जाएगा;
 - (ख) 'उत्तर प्रदेश' शब्द के पश्चात् "उत्तराचल" शब्द अंतः स्थापित किया जाएगाः
 - (ग) 'अरूणाचल प्रदेश' शब्द के पश्चात् 'छत्तीसगढ़' शब्द अंतः स्थापित किया जाएगा;
 - (ii) स्तंभ 1 में आने वाली 'गाय की दूध' के प्रविष्टि के सामने, स्तंभ 3 के नीचे-
 - (क) 'बिहार' शब्द के पश्चात् 'छत्तीसगढ़' शब्द अंतः स्थापित किया जाएगा;
 - (ख) 'उत्तर प्रदेश' शब्द के पश्चात् 'उत्तरांचल' शब्द अंतः स्थापित किया जाएगाः
 - (ग) 'जम्मू-कश्मीर' शब्द के पश्चात् 'झारखंड' शब्द अंतः स्थापित किया जाएगा;
 - (iii) स्तंभ 1 में आने वाली 'बकरी या भेड़ का दूध' के प्रविष्टि के सामने, स्तंभ 3 के नीचे—
 - (क) 'चंडीगढ़' शब्द के पश्चात् 'छत्तीसगढ़' शब्द अंतः स्थापित किया जाएगा;
 - (ख) 'उत्तर प्रदेश' शब्द के पश्चात् 'उत्तरांचल' शब्द अंतः स्थापित किया जाएगाः
 - (ग) 'जम्मू—कश्मीर' शब्द के पश्चात् 'झारखंड' शब्द अंतः स्थापित किया जाएगाः
- (घ) मद सं० "क.11.02.02" के पश्चात् निम्नलिखित मद अंतः स्थापित की जाएगी, अर्थात् :--

'क.11.02.02.01. — क्रीम चूर्ण से गाय और / या भैंस के दूध से अभिप्राप्त क्रीम से जल के अंशतः हटाकर अभिप्राप्त उत्पाद अभिप्रेत है। क्रीम के वसा और / या प्रोटीन

तत्व को दुग्ध संघटकों को मिलाकर और / या निकाल कर इस प्रकार से समायोजित किया जा सकता है तािक समायोजित किए जा रहे दुग्ध के व्हे (तोड़क) प्रोटीन से केसिन के अनुपात में परिवर्तन न हो। इसका रंग एकसमान होगा और सुस्वादु तथा सुरूचिक होगा तथा अपस्वाद व विकृत—गंघता से मुक्त होगा। यह वनस्पति तेल / वसा, खिनज तेल, मिलाए गए सुवासक और दुग्ध के लिए विजातीय किसी तत्व से भी मुक्त होगा। इस उत्पाद में परिशिष्ट ग भें अनुज्ञात खाद्य योज्य हो सकते हैं। यह परिशिष्ट घ में विहित सूक्ष्मजैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा—

- (i) आर्द्रता
- 5.0 प्रतिशत से अन्धिक
- (ii) दुग्ध वसा
- 42.0 प्रतिशत से अन्यून
- (iii) दुग्घ ठोस गैर वसा

में दुग्ध प्रोटीन — 34.0 प्रतिशत से अन्यून "

- (ङ) मद सं० क.11.02.05 में, निम्नलिखित को अंत में जोड़ जायेगा, अर्थात् :-'परन्तु यह कि पनीर या छैना को जब कम वसायुक्त पनीर या छैना के रूप में बेचा जाए तो वह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा --
 - (i) आर्द्रता
- 70.0 प्रतिशत से अन्धिक
- (ii) दुग्ध वसा शुष्क पदार्थ के 15.0 प्रतिशत से अनिधक परन्तु यह कि ऐसे कम वसा युक्त पनीर/छैना को सीलबंद पैकेज में ही विक्रय किया जाएगा और उस पर नियम 42 के उपनियम (ययय) (19) में यथा उपबंधित पैकेज पर उचित लेबल घोषणा लगी होगी।"
- (च) मद सं० क.11.02.07, क.11.02.07.01 और क.11.02.07.02 के स्थान पर निम्नलिखित मदें रखी जाएंगी, अर्थात् :--

"क.11.02.06" — चीज से परिपक्व या अपरिपक्व, कोमल या अर्धकठोर, कठोर और अतिकठोर ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जिसे खाद्य श्रेणी मोम या पालीफिल्म से विलेपित किया जा सकता है और जिसमें व्हे प्रोटीन/केसीन अनुपात दुग्ध में उसके अनुपात से अधिक नहीं होता है। चीज दुग्ध और/या अपशु रेनेट या अन्य उपयुक्त स्कंदन कारक की क्रिया के माध्यम से दुग्ध से अभिप्राप्त उत्पादों के पूर्णतः या भागतः स्कंदन द्वारा और ऐसे स्कंदन के परिणामस्वरूप व्हे के भागतः शुएकन और/या दुग्ध के स्कंदन में अंतर्वलित तकनीकों के प्रसंस्करण और/या दुग्ध से अभिप्राप्त उत्पादों से अभिप्राप्त किया

जाता है जिनसे वैसी ही भौतिक, रासायनिक और इन्द्रियग्राही विशेषताओं वाला अन्तिम उत्पाद मिलता है। उत्पाद में हानिरहित लैक्टिक अम्ल के स्टार्टर संवर्धन और / या सुरुचि उत्पादक बैक्टीरिया और अन्य हानिरहित सूक्ष्म जीव, सुरक्षित और उपयुक्त किण्वक और सोयिम क्लोराइड अन्तर्विष्ट हो सकते हैं। यह कटे हुए ब्लोक्स, स्लाइसों, कट टुकड़ों या ग्रैटेड चीज के रूप में हो सकता है।

परिपक्व चीज— वह चीज है जो विनिर्माण के ठीक पश्चात् उपभोग के लिए तैयार नहीं हो पाता, किन्तु जिसे कुछ समय के लिए ऐसे तापमान पर और ऐसी अन्य दशाओं के अधीन रखा जाएगा जिसके परिणामस्वरूप प्रश्नगत चीज की विशिष्टियों वाले आवश्यक जैव रासायनिक और भौतिक परिवर्तन होंगे।

संच परिपक्व चीज — ऐसा परिपक्व चीज है जिसमें परिपक्वता, आंतस्कि और / या चीज की सतह पर विशिष्ट संच अभिवर्धन के विकास द्वारा मूल रूप से लाई गई हो। अपरिपक्व चीज — जिसके अन्तर्गत ताजा चीज भी है, ऐसा चीज जो विनिर्माण के ठीक पश्चात् उपभोग के लिए तैयार हो जाता है।

चीज या चीज की किस्म सुस्वाद और सुरूचिक होगी और यह अपस्वाद और गंधता से मुक्त होंगे। इसमें परिशिष्ट ग'में अनुज्ञात खाद्य योज्य हो सकते हैं। यह परिशिष्ट घ' में विहित सूक्ष्म जैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

परन्तु यह कि चीज या चीज की किस्म जो खाद्य श्रेणी मोम या पालीफिल्म या कपड़ों से विलेपित है, पर नियम 42 के उपनियम (ययय)(20) में यथा उपबंधित घोषणा का लेबल लगा होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा —

उत्पाद	आर्द्रता	शुष्क आधार पर दुग्ध वसा
(i) कठोर दाबित चीज	39.0 प्रतिशत से अनधिक	48.0 प्रतिशत से अन्यून
(ii) अर्घ कठोर चीज	45.0 प्रतिशत से अनधिक	40.0 प्रतिशत से अन्यून
(iii) अर्ध मुलायम चीज	52.0 प्रतिशत से अनधिक	45.0 प्रतिशत से अन्यून
(iv) मुलायम चीज	80.0 प्रतिशत से अनधिक	20.0 प्रतिशत से अन्यून
(v) अधिक कठोर चीज	36.0 प्रतिशत से अनधिक	32.0 प्रतिशत से अन्यून
(vi) मोजारेला चीज	60.0 प्रतिशत से अनधिक	35.0 प्रतिशत से अन्यून
(vii) पिज्जा चीज	54.0 प्रतिशत से अनधिक	35;0 प्रतिशत से अन्यून

क.11.02.06.01 — संसाधित चीज से, चीज की एक अथवा अधिक किस्मों को, ताप तथा पायसीकारकों की सहायता से पीसने, मिश्रित करने, पिघलाने और पायसीकरण करके प्राप्त उत्पाद अभिप्रेत हैं। इसमें क्रीम, मक्खन, मक्खन तेल और अन्य दुग्ध उत्पाद, अन्तिम उत्पाद में लेक्टोज की मात्रा अधिकतम 5.0 प्रतिशत के अनिधक और साधारण खाद्य लवण, सिरका / एसीटिक अम्ल हो सकते हैं और उत्पाद को रूचिकारक तथा विलक्षण बनाने के लिए शर्करा से मिन्न समुचित तौर पर निर्मित अथवा तैयार किए गए मसाले और अन्य अनुकूल सिज्यां व खाद्य, शुष्क पदार्थ के आधार पर, अन्तिम पदार्थ के कुल डोस भार के 1/6 से अधिक नहीं होंगे। और हानिरहित बैक्टीरिया व किण्वक के संवर्धन हो सकते हैं। यह सुस्वाद और रूचिकर होगी। अपस्वाद और विहित गंधता से मुक्त होगी। इसमें परिशिष्ट 'ग'में अनुज्ञात खाद्य योज्य हो सकते हैं। यह परिशिष्ट 'घ'में विहित सूक्ष्म जैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा—

(i) आर्द्रता

- 47.0 प्रतिशत से अनधिक
- (ii) शुष्क आधार पर दुग्ध वसा 40.0 प्रतिशत से अन्यून

परन्तु यह कि संसाधित चीज चिप्लेटस् (पैक स्लाइस चीज) जब डिब्बे से भिन्न पैकेज में विक्रय किया गया हो तब इसमें 50.0 प्रतिशत से अधिक आर्द्रता नहीं होगी।

क. 11.02.06.02 — संसाधित चीज स्प्रेंड से ताप के द्वारा पायसीकारक की सहायता से चीज की एक या अधिक किस्मों को पीस कर, मिश्रण करके,पिघलाकर और पायसीकृत करके प्राप्त पदार्थ अभिप्रेत हैं। इसमें क्रीम, मक्खन, मक्खन तेल और अन्य दुग्ध उत्पाद हो सकते हैं, किन्तु अन्तिम उत्पाद में लेक्टोज अधिकतम 5.0 प्रतिशत की सीमा तक होगी। उत्पाद को रूचिकारक तथा विलक्षण बनाने के लिए शर्करा से भिन्न समुचित तौर पर निर्मित अथवा तैयार किए गए मसाले और अन्य अनुकूल सब्जियां व खाद्य, शुष्क पदार्थ के आधार पर, अन्तिम पदार्थ के कुल ठोस भार के 1/6 से अधिक नहीं होंगे। और हानिरहित बैक्टीरिया व किण्वक के संवर्धन हो सकते हैं। इसका स्वाद उत्तम तथा रूचिकर होगा और यह अरूचिकारक और विकृतगंधता से मुक्त होगी। इसमें परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञात खाद्य योज्य हो सकते हैं। यह परिशिष्ट 'घ'में विहित सूक्ष्म जैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा—

(i) आर्द्रता

- '60.0 प्रतिशत से अनधिक
- (ii) शुष्क आधार पर दुग्ध वसा 40.0 प्रतिशत से अन्यून

क. 11.02.06.03 शेंडर चीज से परिपक्व ठोस चीज अभिप्रत है जो गाय और / अथवा भैंस या दोनों के मिश्रित गर्म / पाश्चरीकृत दुग्ध को हानिरहित लैक्टिक एसिड उत्पादित बैक्टीरिया के संवर्धन, अपशु रेनेट या अन्य उचित स्कंदकारक किण्वकों की सहायता से स्कंदीकरण के पश्चात प्राप्त किया जाता है। यह खाद्य श्रेणी मोम के लेप अथवा कपड़े या पोलीफिल्म के आवरण सहित कठोर दाबित ब्लॉक के रूप में होगा। इसका संघटन गैर छिद्र रहित संतरी रंग में पीले तृण सहित स्थायी समतल और मामिया होगा। इसमें परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञात खाद्य योज्य हो सकते हैं। यह परिशिष्ट 'घ' में विहित सूक्ष्म जैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा—

- (i) आर्द्रता 39.0 प्रतिशत से अन्धिक
- (ii) शुष्क आधार पर दुग्ध वसा 48.0 प्रतिशत से अन्यून

क. 11.02.06.04 डेनबो चीज से परिपक्व अर्ध ठोस चीज अभिप्रेत है जो गाय और / अथवा भैंस या दोनों के मिश्रित गर्म / पाश्चरीकृत दुग्ध को हानिरहित लैक्टिक एसिड उत्पादित बैक्टीरिया के संवर्धन, अपशु रेनेट या अन्य उचित स्कंदकारक किण्वकों की सहायता से स्कंदीकरण के पश्चात प्राप्त किया जाता है। इसकी संघटना समतल रूप में स्थायी और समान रूप में पीले रंग और खाद्य श्रेणी मोम अथवा कपड़े या पोलीफिल्म के परत चढ़ाई गई होगी। इसमें परिशिष्ट ग में अनुज्ञात खाद्य योज्य हो सकते हैं। यह परिशिष्ट घ में विहित सूक्ष्म जैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा—

- (i) आर्द्रता 39.0 प्रतिशत से अनिधक
- (ii) शुष्क आधार पर दुग्ध वसा 45.0 प्रतिशत से अन्यून

क. 11.02.06.05 एडम चीज से परिपक्व अर्ध टोस चीज अभिप्रेत है जो गाय और /अथवा भेंस या दोनों के मिश्रित गर्म / पाश्चरीकृत दुग्ध को हानिरहित लैक्टिक एसिड उत्पादित बैक्टीरिया के संवर्धन, अथवा अपशु रेनेट या अन्य उचित स्कंदकारक किण्वकों की सहायता से स्कंदीकरण के पश्चात प्राप्त किया जाता है। इसकी संघटना काटने योग्य स्थायी पीले रंग और एक कंटोर शल्क वाली होगी जिस पर खाद्य श्रेणी मोम, कपड़े अथवा पौलीफिल्म की परत चढ़ाई गई होगी। इसमें परिशिष्ट ग में अनुज्ञात

खाद्य योज्य हो सकते हैं। यह परिशिष्ट घ में विहित सूक्ष्म जैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा—

- (i) आर्द्रता 46.0 प्रतिशत से अनिधक
- (ii) शुष्क आधार पर दुग्ध वसा 40.0 प्रतिशत से अन्यून

क. 11.02.06.06 गौड़ा चीज से परिपक्व डोस चीज अभिप्रेत हैं जो गाय और/अथवा भैंस या दोनों के मिश्रित दुग्ध को हानिरहित लैक्टिक एसिड उत्पादित बैक्टीरिया के संवर्धन, अपशु रेनेट या अन्य उचित स्कंदकारक किण्वकों की सहायता से स्कंदीकरण के पश्चात प्राप्त किया जाता है। इसकी संघटना काटने योग्य स्थायी हल्के पीले रंग वाली और एक कठोर शल्क वाली होगी जिस पर खाद्य श्रेणी मोम का लेप अथवा कपड़े या खाद्य तेल की परत चढ़ाई गई होगी। इसमें परिशिष्ट ग में अनुज्ञात खाद्य योज्य हो सकते हैं। यह परिशिष्ट घ में विहित सूक्ष्म जैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा—

(i) आर्द्रता

- 43.0 प्रतिशत से अनधिक
- (ii) शुष्क आधार पर दुग्ध वसा 48.0 प्रतिशत से अन्यून

क. 11.02.06.07 हावर्ती चीज से परिपक्व अर्ध ठोस चीज अभिप्रेत है जो गाय और / अथवा भैंस या दोनों के मिश्रित दुग्ध को हानिरहित लैक्टिक एसिड उत्पादित बैक्टीरिया, अपशु रेनेट या अन्य उचित स्कंदकारक किण्वकों की सहायता से स्कंदीकरण के पश्चात् प्राप्त किया जाता है। इसका संघटन ठोस प्रकार का काटने के लिए उपयुक्त, हल्के पीले रंग वाला और अर्ध मुलायम एवं कुछ ग्रीसी छाल युक्त होता है। इसमें परिशिष्ट "ग" में अनुज्ञात खाद्य योज्य हो सकते हैं। यह परिशिष्ट "घ" में विहित सूक्ष्म जैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा—

अपेक्षाएं	हावर्ती	30 प्रतिशत हावर्ती	60 प्रतिशत हावर्ती
(1)	(2)	(3)	(4)
आर्द्रता	48.0 प्रतिशत से	53.0 प्रतिशत से	60.0 प्रतिशत से
	अनधिक	अनधिक	अनधिक
शुष्क आधार पर	45.0 प्रतिशत से	30.0 प्रतिशत से	60.0 प्रतिशत से
दुग्ध वसा	अन्यून	अन्यून	अन्यून

क. 11.02.06.08— टिलिसिटर से परिपक्व अर्घ ठोस चीज अभिप्रेत है जो गाय और/अथवा मैंस या दोनों के मिश्रित दुग्ध को हानिरहित लैक्टिक एसिड उत्पादित बैक्टीरिया और बैक्टीरियम लिनेन्स के संवर्धनसहित, अपशु रेनेट या अन्य छित स्कंदकारक किण्वकों की सहायता से स्कंदीकरण के पश्चात् प्राप्त किया जाता है। इसका संघटन ठोस प्रकार का काटने के लिए उपयुक्त, हाथी दांत की तरह पीले रंगवाली, सुदृढ़ छाल वाली जो कि लाल या पीली चिकनाई युक्त बैक्टीरिया पैदा करने वाली अथवा खाद्य श्रेणी मोम, कपड़े या पोलीफिल्म की आवरण सहित मैल/चिकनाई दूर करने के बाद मिंदत होती है। इसमें परिशिष्ट "ग" में अनुज्ञात खाद्य योज्य हो सकते हैं। यह परिशिष्ट "घ" में विहित सूक्ष्म जैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा—

अपेक्षाएं	टिलसिटर	30 प्रतिशत	60 प्रतिशत
		टिलसिटर	टिलस्टिर
(1)	(2)	(3)	(4)
आर्द्रता	47.0 प्रतिशत से	53.0 प्रतिशत से	39.0 प्रतिशत से
	अनधिक	अनधिक	अनधिक
शुष्क आधार पर	45.0 प्रतिशत से	30.0 प्रतिशत से	60.0 प्रतिशत से
दुग्ध वसा	अन्यून	अन्यून	अन्यून .

क. 11.02.06.09 — कोटेज चीज और क्रीमयुक्त कोटेज चीज से मुलायम अपियक्य चीजं अभिप्रेत है जो गाय और /अथवा भैंस या दोनों के मिश्रित पाश्चरीकृत मक्खनिया दुग्ध को हानिरहित लैक्टिक अम्ल उत्पादित बैक्टीरिया के संवर्धन सहित स्कंदकारक किण्वकों को मिलाकर या उसके बिना स्कंदन द्वारा अभिप्राप्त किया जाता है। क्रीमयुक्त कोटेज चीज से वह कोटेज चीज अभिप्रेत है जिसमें क्रीम का पाश्चरीकृत मिश्रण, मक्खनिया दुग्ध, संघनित दुग्ध, वसा रहित शुष्क दुग्ध, शुष्क दुग्ध प्रोटीन, सोडियम / पोटाशियम / कैल्शियम और अमोनियम किसयनेट मिलाया जात संरचना मुलायम एवं प्राकृतिक सफेद रंग की होगी। इसमें मसाले, गर्म मसाले, स्वादिष्ट करने का मसाला और फलों का गूदा अन्तर्विष्ट है। इसमें परिशिष्ट "ग" में अनुज्ञात खाद्य योज्य हो सकते हैं। यह परिशिष्ट "घ" में विहित सूक्ष्म जैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा—

(i)	आर्द्रता	80.0 प्रतिशत से ः नधिक
(ii)	दुग्ध वसा (क्रीमयुक्त कोटेज चीज में)	4.0 प्रतिशत से अन्यून

क. 11.02.06.10 — क्रीम चीज (रहोमफिश्चकेस) से वह मृदु अपरिपक्व चीज अभिप्रेत है जो गाय और /अथवा भैंस या दोनों के मिश्रित पाश्चरीकृत दुग्ध और पाश्चरीकृत क्रीम को हानिरहित लैक्टिक अम्ल उत्पादित बैक्टीरिया के संवर्धन सहित अन्य उपयुक्त स्कंदकारक किण्वकों को मिलाकर या उसके बिना स्कंदन द्वारा प्राप्त किया जाता है। इसकी संरचना चिकनी, मुलायम तथा हल्के श्वेत क्रीमी रंग की होगी। इसमें मसाले, गर्म मसाले, मौसमी फलों का गूदा अन्तर्विष्ट है। इस में परिशिष्ट "ग" में अनुज्ञात खाद्य योज्य हो सकते हैं। यह परिशिष्ट "घ" में विहित सूक्ष्म जैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा—

(i)	आर्द्रता	55.0 प्रतिशत से अनधिक
(ii)	शुष्क आधार पर दुग्ध वसा	70.0 प्रतिशत से अन्यून

क. 11.02.06.11 — कोलोमियर्स चीज से अपरिपक्व मुलायम चीज अभिप्रेत है जो गाय और / अथवा भैंस या दोनों के मिश्रित दुग्ध को हान्निरहित लैक्टिक अम्ल उत्पादित बैक्टीरिया के संवर्धन सहित और अपशु रेनेट या जन्य उपयुक्त स्कंदकारक किण्वकों एवं विविध गुणों वाले सांचे में ढालकर स्कंदन द्वारा अभिप्राप्त किया जाता है। इसकी संरचना मुलायम और सफेद से पीले क्रीमी रंग की होगी और इसकी सतह पर सफेद सांचे को विद्यमानत सहित नारंगी या लाल रंग के धब्बे दिखाई पड़ेंगे। इसमें परिशिष्ट "ग" में अनुज्ञात खाद्य योज्य हो सकते हैं। यह परिशिष्ट "घ" में विहित सूक्ष्म जैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा—

(i)	आर्द्रता क्रीभयुक्त कोटेज चीज में	56.0 प्रतिशत से अनधिक
(ii)	शुष्क आधार पर दुग्ध वसा	46.0 प्रतिशत से अन्यून

क. 11.02.06.12 — कैमेमबर्ट चीज से परिपक्व मुलायम चीज अभिप्रेत है जो गाय और /अथवा भैंस या दोनों के मिश्रित दुग्ध को हानिरहित लैक्टिक अम्ल उत्पादित बैक्टीरिया के संवर्धन सहित और पैन्सीलियम केसीकोलम और बैक्टीरियम लाइनेस, के संवर्धन, अपशु रेनेट या अन्य उपयुक्त स्कंदकारक किण्वकों की सहायता से स्कंदन द्वारा अभिप्राप्त किया जाता है। यह सफेद (पैन्सीलियम केसीकोलम) कभी कभी नारंगी रंग वाले धब्बों सहित सांचे से ढका हुआ चपटा बेलनाकार आकृति में हो सकता है। इसमें परिशिष्ट "ग" में अनुज्ञात खाद्य योज्य हो सकते हैं। यह परिशिष्ट "घ" में विहित सूक्ष्म

जैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप	हागा—
---	-------

अपेक्षाएं	30.0 प्रतिशत	40.0 प्रतिशत	45.0 प्रतिशत	50 प्रतिशत
	कैमेमबर्ट चीज	कैमेमबर्ट चीज	कैमेमबर्ट चीज	कैमेमबर्ट चीज
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
आर्द्रता .	62.0 प्रतिशत से	56.0 प्रतिशत	56.0 प्रतिशत	56.0 प्रतिशत से
	अनधिक	से अनधिक	से अनधिक	अनधिक '
शुष्क आधार पर	30.0 प्रतिशत से	40.0 प्रतिशत	45.0 प्रतिशत	50.0 प्रतिशत से
दुग्ध वसा	अन्यून	से अन्यून	से अन्यून	अन्यून

क. 11.02.06.13 — ब्री चीज से मुलायम परिपक्व चीज अभिप्रेत है जो गाय और /अथवा भैंस या दोनों के मिश्रित दुग्ध को हानिरहित लैक्टिक अम्ल उत्पादित बैक्टीरिया के संवर्धन सहित पैन्सीलियम केसीकोलम और बैक्टीरियम लाइनेस के संवर्धन, अपशु रेनेट या अन्य उपयुक्त स्कंदकारक किण्वकों की सहायता से स्कंदन द्वारा अभिप्राप्त किया जाता है। यह छाल पर सफेद सांचे (पैन्सीलियम केसीकोलम) सहित कभी कभी नारंगी रंग (पैन्सीलियम लाइनेंस) दर्शाती हुई चिकनी परत के साथ सफेद से पीले क्रीमी रंग की होगी। इसमें परिशिष्ट "ग" में अनुज्ञात खाद्य योज्य हो सकते हैं। यह परिशिष्ट "घ" में विहित सूक्ष्म जैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा—

(i)	आर्द्रता	56.0 प्रतिशत से अनधिक
(ii)	शुष्क आधार पर दुग्ध वसा	40.0 प्रतिशत से अन्यून

क. 11.02.06.14 — सेन्ट पौलिन — से वह परिपक्व अर्ध ठोस चीज अमिप्रेत है जो गाय और / अथवा भैंस या दोनों के मिश्रित दुग्ध को हानिरहित लैक्टिक अम्ल उत्पादित बैक्टीरिया के संवर्धन सहित, अपशु रेनेट या अन्य उपयुक्त स्कंदकारक किण्वकों की सहायता से स्कंदन द्वारा प्राप्त किया जाता है। इसकी संरचना सफेद से पीले रंग युक्त सुदृढ़ एवं लचीली और कठोर छाल वाली हागी जो खाद्य श्रेणी मोम या पोलीफिल्म परत वाली होगी। इसमें परिशिष्ट "ग" में अनुज्ञात खाद्य योज्य हो सकते हैं। यह परिशिष्ट "घ" में विहित सूक्ष्म जैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा—

(i)	आर्द्रता	56.0 प्रतिशत से अनधिक
(ii)	शुष्क आधार पर दुग्ध वसा	40.0 प्रतिशत से अन्यून

क. 11.02.06.15 — सेमसो से वह परिपक्व ठोस चीज अभिप्रेत है जो गाय और/अथवा भैंस या दोनों के मिश्रित दुग्ध को हानिरहित लैक्टिक अम्ल उत्पादित बैक्टीरिया के संवर्धन सहित अपशु रेनेट या अन्य उपयुक्त स्कंदकारक किण्वकों की सहायता से स्कंदन द्वारा प्राप्त किया जाता है। यह पीले रंग वाला एवं काटने के लिए उपयुक्त ठोस सुंरचना का होगा और छाल युक्त, खाद्य श्रेणी मोम या पोलीफिल्म सहित या रहित भी हो सकता है। इसमें परिशिष्ट "ग" में अनुज्ञात खाद्य योज्य हो सकते हैं। यह परिशिष्ट "घ" में विहित सूक्ष्म जैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा —

अपे झारू	सेम्सो	30 प्रतिशत सेम्सो
(1)	(2)	(3)
(i) आर्द्रता	44.0 प्रतिशत से अनधिक	50.0 प्रतिशत से अनधिक
(ii) शुष्क आधार पर दुग्ध वसा	45.0 प्रतिशत से अन्यून	30.0 प्रतिशत से अन्यून

क. 11.02.06.16 — एमेनटेलर से वह परिपक्व ठोस गोल छिद्रित चीज अभिप्रेत है जो गाय और / अथवा भैंस या दोनों के मिश्रित दुग्ध को हानिरहित लैक्टिक अग्ल उत्पादित बैक्टीरिया के संवर्धन सहित अपशु रेनेट या अन्य उपयुक्त स्कंदकारक किण्वकों की सहायता से स्कंदन द्वारा प्राप्त किया जाता है। इसमें 15 मि.ग्रा. प्रति किलोग्राम से अधिक क्यूपरिक सल्फेट ताम्र के रूप में अभिव्यक्त हो सकता है। इसका रंग हल्का पीला और काटने के लिए उपयुक्त सुदृढ़ संरचना वाली होगी और ठोस छाल वाली हो सकती है। इसमें परिशिष्ट "ग" में अनुज्ञात खाद्य योज्य हो सकते हैं। यह परिशिष्ट "घ" में विहित सूक्ष्म जैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा–

(i)	आर्द्रता	40.0 प्रतिशत से अनधिक	
(ii)	शुष्क आधार पर दुग्ध वसा	45.0 प्रतिशत से अन्यून	

क. 11.02.06.17 — प्रोवोलोन से वह पास्ता फिलाटा चीज अभिप्रेत है जो गाय और /अथवा भैंस या दोनों के मिश्रित दुग्ध को हानिरहित लैक्टिक अन्ल उत्पादित बैक्टीरिया के संवर्धन सहित अपशु रेनेट या अन्य उपयुक्त स्कंदकारक किण्वकों की सहायता से स्कंदन द्वारा प्राप्त किया जाता है। यह धूमल हो सकता है। यह सफेद से पीले पुआल रंग में रेशेदार या चिकने आकार वाला और छालयुक्त जो वनस्पति वसा / तेल, खाद्य श्रेणी मोम या पोलीफिल्म से ढकी हो सकती है। इसमें परिशिष्ट "ग"

में अनुज्ञात खाद्य योज्य हो सकते हैं। यह परिशिष्ट "घ" में विहित सूक्ष्म जैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा —

(i)	आर्द्रता 🗕	
(ক)	अधूम्रित चीज	47.0 प्रतिशत से अनधिक
(ख)	धूम्रित चीज	45.0 प्रतिशत से अनधिक
(ii)	शुष्क आधार पर दुग्ध वसा	45.0 प्रतिशत से अन्यून

क. 11.02.06.18 — अतिरिक्त ठोस ग्रेटिंग चीज से से वह परिपक्व चीज अभिप्रेत है जो गाय और /अथवा भैंस, बकरी / मेड़ के दुग्ध या इनके मिश्रण को हानिरहित लैक्टिक अम्ल उत्पादित बैक्टीरिया के संवर्धन,अपशु रेनेट या अन्य उपयुक्त स्कंदकारक किण्वकों के संवर्धन की सहायता से स्कंदन द्वारा प्राप्त किया जाता है। यह सफेद रंग से हल्के क्रीम रंग वाला और हल्की भुरभुरी संरचना और अतिरिक्त ठोस छालयुक्त वाला हो सकता है जो वनस्पति तेल, खाद्य श्रेणी मोम या पोलीफिल्म से विलेपित हो सकेगी। इसमें परिशिष्ट "ग" में अनुज्ञात खाद्य योज्य हो सकते हैं। यह परिशिष्ट "घ" में विहित सूक्ष्म जैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा-

(i)	आर्द्रता	36.0 प्रतिशत से अनधिक
(ii)	शुष्क आधार पर दुग्ध वसा	32.0 प्रतिशत से अन्यून

- (छ) ক. 11.02.08, ক.11.02.08.01, ক.11.02.09,
 - **.** 11.02.10, **. .** 11.02.11, **. .** 11.02.12,
 - **可. 11.02.13, 可.11.02.13.01, 可.11.02.14,**
 - क. 11.02.15, और 11.02.16 मदों के स्थान पर निम्नलिखित रखा जाएगा, अर्थात:-

क. 11.02.07 — आइसकीम, कुल्फी, चाकलेट आइसकीम या सोफ्टी आइसकीम से वह उत्पाद अभिप्रेत है जो दुग्ध और /या दुग्ध से व्युत्पन्न अन्य उत्पादों में अन्य पोषक मीठे कर्मकों जैसे चीनी, डैक्सट्रोस, फ्रक्टोस, द्रव ग्लूकोज, शुष्कित द्रव ग्लूकोज, माल्टोडैक्सट्रीन, उच्च माल्टोज कोर्न सीरप, शहद, फल और फल उत्पाद, अंडे और अंडा उत्पाद, कॉफी, कोका, अदरक और नटस् को मिलाकर शीतत द्वारा पास्चुरीकरण से प्राप्त किया जाता है। इसमें चाकलेट और बेकरी उत्पाद जैसे केक, या कुकीज आदि की अलग

से परत और / या आवरण हो सकती है। यह अत्यधिक शीतत या मृदुगाढ़ता तक शीतित हो सकती है। यह कृत्रिम मधुकारक से मुक्त होगी। यह सु—स्वादिष्ट जायकेवाली और अपसुरूचिक एवं खटवास की गंध से मुक्त होगी। इसमें परिशिष्ट "ग" में अनुज्ञात खाद्य योज्य हो सकते हैं। यह परिशिष्ट "घ" में विहित सूक्ष्म जैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा —

	अपेक्षाएं	आइसक्रीम	मध्यम वसा वाली	कम वसा वाली
			आइसक्रीम	आइसक्रीम
1.	कुल ठोस	36.0 प्रतिशत से	30.0 प्रतिशत से	26.0 प्रतिशत से
		अन्यून	अन्यून	अन्यून
2.	भार/आयतन	525 से अन्यून	475 से अन्यून	475 से अन्यून
	(ग्राम / लीटर)			
3.	दुग्ध वसा	10.0 प्रतिशत से	5.0 प्रतिशत से	2.5 प्रतिशत से
		अन्यून	अन्यून परन्तु 10.0	अनधिक
			प्रतिशत से न्यून	
4.	दुग्ध प्रोटीन	3.5 प्रतिशत से	3.5 प्रतिशत से	2.5 प्रतिशत से
	(एन X 6.38)	अन्यून	अन्यून	अन्यून

टिप्पण— उस मामले में जहां चाकलेट, केक या उसी प्रकार के खाद्य विलेपन आधार (बेस) या परत जो अलग से उत्पाद का भागरूप है वहां पर केवल आइसक्रीम वाला भाग ही ऊपर दी गई अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। आइसक्रीम का प्रकार लेबल पर स्पष्टतः उपदर्शित होगा अन्यथा आइसक्रीम के लिए मानक लागू होंगे।

क. 11.02.07.01 — शुष्कित आइसक्रीम मिश्रण/शुष्कित शीतित मिष्ठान (फ्रोजन डेजर्ट)/कन्फेक्शन से वह उत्पाद अभिप्रेत है जो पाउडर के रूप मैं अवधारित मात्रा में पानी मिलाने पर एक उत्पाद बनेगा जो संबंधित उत्पादों अर्थात् आइसक्रीम, मध्यम वसायुक्त आइसक्रीम, कम वसायुक्त आइसक्रीम जो इन नियमों की मद क.11.02.07 के अधीन यथाविहित और मद 11.02.07.02 के अधीन यथाविहित फ्रोजन डेजर्ट/फ्रोजन कन्फेक्शन, मध्यम वसायुक्त फ्रोजन डेजर्ट/फ्रोजन कन्फेक्शन, अप कम वसायुक्त फ्रोजन डेजर्ट/फ्रोजन कन्फेक्शन, कम वसायुक्त फ्रोजन डेजर्ट फ्रोजन कन्फेक्शन दोनों उत्पादों के लिए भार/आयतन की अपेक्षाओं को छोड़कर अन्य अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद में आईता अन्तर्वस्तुत 4.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी। इसमें परिशिष्ट "ग" में अनुज्ञात खाद्य योज्य हो सकते हैं। यह परिशिष्ट "घ" में विहित सूक्ष्म जैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

क. 11.02.07.02— फ्रोजन डेजर्ट /फ्रोजन कन्फेक्शन से वह उत्पाद अभिप्रेत है जिसे दूध वसा और / या खाद्य तेलों और वसा जिसका संयुक्ततः ग्लनांक बिन्दु 37°C सें.ग्रे. से अधिक नहीं और दूध प्रोटीन एकल या संयुक्त / या वनस्पित प्रोटीन उत्पादों संयुक्ततः पोषक मीठे कर्मकों जैसे चीन, डैक्सट्रोस, फ्रकटोस, द्रव ग्लुकोज, शुष्कित द्रव ग्लुकोज, माल्टोडेक्सट्रीन, उच्च माल्टोज कोर्न सीरप, शहद, फल और फल उत्पाद, अंडे और अंडा उत्पाद, कॉफी, कोका, अदरक और नटस आदि से तैयार मिश्रण शीतत द्वारा पास्युरीकरण से प्राप्त किया जाता है। इसमें चाकलेट, केक या कुकीज जैसे अलग से परत या विलेपन वाले हो सकते हैं। यह अत्यधिक शीतित या मृदुगाढ़ता तक की हो सकेगी। यह कृत्रिम मधुकारक से मुक्त होगी, यह सु—स्वादिष्ट जायके वाली अपसुरूचिकर एवं खटवास से मुक्त होगी। इसमें परिशिष्ट "ग" में अनुज्ञात खाद्य योज्य हो सकते हैं। यह परिशिष्ट "घ" में विहित सूक्ष्म जैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा:—

अपेक्षाएं	फ्रोजन	मध्यम वसायुक्त	कम वसायुक्त
	डेजर्ट / फ्रोजन	फ्रोजन	फ्रोजन
	कन्फेक्शन	डेजर्ट / फ्रोजन	डेजर्ट / फ्रोजन
		कन्फेक्शन	कन्फेक्शन
(1)	(2)	(3)	(4)
(1) कुल ठोस	36.0 प्रतिशत से	30.0 प्रतिशत से	26.0 प्रतिशत से
	अन्यून	अन्यून	अन्यून
(2) भार/आयतन	525 से अन्यून	475 से अन्यून	475 से अन्यून
(ग्राम / लीटर)			
(3) कुल वसा	10.0 प्रतिशत से	5.0 प्रतिशत से अन्यून	2.5 प्रतिशत से
	अन्यून	परंतु 10.0 प्रतिशत से	अनधिक
,		न्यून	
(4) कुल प्रोटीन	3.5 प्रतिशत से	3.5 प्रतिशत से अन्यून	2.5 प्रतिशत से अन्यून
(एन X 6.25)	अन्यून		

टिप्पण :— उस मामले में जहां चाकलेट, केक या उसी प्रकार के खाद्य विलेपन (कोट) आधार या परत जो अलग से उत्पाद का भाग रुप है वहां पर केवल फ्रोजन

डेजर्ट / फ्रोजन कन्फेक्शन उपर्युक्त अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। फ्रोजन कन्फेक्शन का प्रकार लेबल पर उपदर्शित होना चाहिए अन्यथा फ्रोजन डेजर्ट / फ्रोजन कन्फेक्शन का मानक लागू होगा और प्रत्येक फ्रोजन डेजर्ट / फ्रोजन कन्फेक्शन के प्रत्येक पैकेज पर नियम 42 के उपनियम (ययय)(21) के अनुसार लेबल घोषणा लगी होगी।

क. 11.02.08 — मिल्क आईस या मिल्क लोली से ऐसे उत्पाद अभिप्रेत है जो दुग्ध और / या दुग्ध से प्राप्त अन्य उत्पादों को अन्य प्राकृतिक मीठे कर्मकों जैसे चीनी, डैक्सट्रोस, फ्रक्टोस, द्रव ग्लूकोज, शुष्कित द्रव ग्लूकोज, माल्टोडैक्सट्रीन, शहद, फल और फल उत्पाद, अंडे और अंडा उत्पाद, कॉफी, कोका, अदरक और नटस् से तैयार मिश्रण शीतत द्वारा पास्चुरीकरण से प्राप्त किया जाता है। इसमें चाकलेट और बेकरी उत्पाद जैसे केक कुकीज आदि की अलग से परत और / या विलेपन हो सकती है। यह कृत्रिम मधुकारक से मुक्त होगी। यह सु—स्वादिष्ट जायकेवाली और अपसुरुविक एवं खटवास की गंध से मुक्त होगी। इसमें परिशिष्ट "ग" में अनुज्ञात खाद्य योज्य हो सकते हैं। यह परिशिष्ट "घ" में विहित सूक्ष्म जैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा —

(1)	कुल ठोस (एम / एम)	20.0 प्रतिशत से अन्यून
(2)	दुग्ध वसा (एम / एम)	2.0 प्रतिशत से अनधिक
(3)	दुग्ध प्रोटीन (एन X 6.38)	3.5 प्रतिशत से अन्यून

क. 11.02.09. — वाष्पीकृत दुग्ध से वह उत्पाद अमिप्रेत हैं जो गाय/भैंस के दुग्ध से, फष्मा द्वारा या अन्य किसी प्रक्रिया द्वारा पानी को आंशिक रूप से अलग करके जिससे वैसी ही संरचना तथा लक्षणों वाला उत्पाद उत्पन्न होता है, प्राप्त किया जाता है। दुग्ध की वसा और प्रोटीन अन्तर्वस्तु का समायोजन परिवर्धन द्वारा और/या दुग्ध के संघटकों को निकालकर इस प्रकार किया जाता है कि समायोजित किए जा रहे दुग्ध के व्हे (तोड़क) प्रोटीनसे कैसीन अनुपात में कोई परिवर्तन न हो। यह स्वादिष्ट जायके वाली अपसुरूचिकर एवं खटवास की सुवास से मुक्त होगा। यह दुग्ध में न पाये जाने वाले विजातीय पदार्थ से मुक्त होगा। इसमें परिशिष्ट "ग" में अनुज्ञात खाद्य योज्य हो सकते हैं। यह परिशिष्ट "घ" में विहित सूक्ष्म जैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह

निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा -

उत्पाद	दुर्ध वसा	दुग्ध ठोस	दुग्घ ठोस
			गैर-वसा में दुग्घ
	•		प्रोटीन
(i) वाष्पीकृत दुग्घ	8.0 प्रतिशत	26.0 प्रतिशत	34.0 प्रतिशत
	एम / एम से अन्यून	एम / एम से अन्यून	एम / एम से अन्यून
(ii) वाष्पीकृत	1.0 प्रतिशत	20.0 प्रतिशत	34.0 प्रतिशत
भागतः मक्खनिया	एम / एम से अन्यून	एम / एम से अन्यून	एम / एम से अन्यून
दुग्ध	और 8.0 प्रतिशत	•	
	एम / एम से		
	अनधिक		
(iii) वाष्पीकृत	1.0 प्रतिशत	20.0 प्रतिशत	34.0 विशव
मक्खनिया दुग्ध	एम / एम से	एम / एम से अन्यून	एम / एम से अन्यून
	अनधिक		·
(iv) वाष्पीकृत उच्च	15.0 प्रतिशत	11.5 प्रतिशत	34.0 प्रतिशत
वसा वाला दुग्ध	एम / एम से अन्यून	एम / एम से अन्यून	एम / एम से अन्यून

क. 11.02.10. — मधुरित संघित दुग्ध से गाय तथा/अथवा भैंस के दुग्ध में से जिसमें चीनी अथवा अन्य चीनी के साथ सुक्रोज का संयोजन शामि अंकि आंकिश रूप से निकालकर या किसी अन्य विधि द्वारा जिससे वैसी संरचना तथा लक्षणों वाला उत्पाद उत्मन्न होता है तैयार किया गया दुग्ध अभिप्रेत है। इस दुग्ध में वसा तथा/अथवा प्रोटीन अन्तर्वस्तु को दूध के संघटक के साथ इस तरीके से मिलाकर/अथवा निकालकर समायोजित किया जा सकेगा तािक समार रहे दुग्ध के व्हे (तोड़क) प्रोटीन के केसीन अनुपात में परिवर्तन न हो। यह सुस्वादिष्ट जायके वाली और अपसुरूचिकर एवं खटवास की सुवास से मुक्त होगा। यह दुग्ध में न पाये जाने वाले विजातीय पदार्थ से मुक्त होगा। इसमें परिशिष्ट "ग" में अनुज्ञात खाद्य योज्य हो सकते हैं। यह परिशिष्ट "घ" में विहित मूक्ष्म जै की अपेक्ष्ण में अनुज्ञात खाद्य योज्य हो सकते हैं। यह परिशिष्ट "घ" में विहित मूक्ष्म जै की अपेक्षण में स्वांत होगा। इसमें परिशिष्ट "ग" में

के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होंगा -

उत्पाद	दुग्ध वसा	दुग्घ ठोस	दुग्ध ठोस
			गैर-वसा में दुग्घ
			प्रोटीन
(i) मधुरित संघनित	9.0 प्रतिशत	31.0 प्रतिशत	34.0 प्रतिशत
दुग्ध	एम / एम से अन्यून	एम / एम से अन्यून	एम / एम से अन्यून
(ii) मधुरित संघनित	1.0 प्रतिशत	26.0 प्रतिशत	34.0 प्रतिशत
मक्खनिया दुग्ध	एम / एम से	एम / एम से अन्यून	एम / एम से अन्यून
	अनधिक		,
(iii) मधुरित संघनित	3.0 प्रतिशत	28.0 प्रतिशत	34.0 प्रतिशत
भागतः मक्खनिया दुग्ध	एम / एम से अन्यून	एम / एम से अन्यून	एम / एम से अन्यून
-	और 9.0 प्रतिशत		
	एम / एम से	A Committee	
	अनधिक		
(iv) मधुरित संघनित	16.0 प्रतिशत	30.0 प्रतिशत	34.0 प्रतिशत
उच्च वसा वाला दुग्ध	एम / एम से अन्यून	एम / एम से अन्यून	एम / एम से अन्यून

क. 11.02.11. — दूग्ध चूर्ण से गाय तथा/अथवा भैंस के दुग्ध में से पानी की आंशिक मात्रा निकाल कर प्राप्त उत्पाद अभिप्रेत है। इस दुग्ध के वसा तथा/अथवा प्रोटीन अर्न्तवस्तु को इस तरीके से दुग्ध के संघटक को मिलाकर तथा/अथवा निकालकर समायोजित किया जा सकता है ताकि समायोजित किए जाने वाले दुग्ध के व्हे (तोड़क) प्रोटीन के केसीन अनुपात में परिवर्तन न हो। इसका रंग एक जैसा होगा और सु—स्वादिष्ट जायके वाला और अपसुरूचिकर एवं खटवास वाले सुवास से मुक्त होगा। यह किसी बनस्पति तेल/वसा, खनिजतेल, गाढ़ा करने वाले कर्मक, परिवर्धित सुवास तथा मिठास वाले कर्मक से मुक्त होगा। इसमें परिशिष्ट "ग" में अनुज्ञात खाद्य योज्य हो सकते हैं। यह परिशिष्ट "घ" में विहित सूक्ष्म जैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह

निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा -

उत्पाद	आर्द्रता	दुग्ध वसा	दुग्ध	अनुमाप्य	विलेय	शुष्क
			ठोस गैर	अम्लता	ता	मार पर
			वसा में	(मि.ली. 0.	प्रतिश	आधारि
			दुग्ध	1	त	त कुल
	-		प्रोटीन	एनएनएओ		भस्म
				एच / 10		
				ग्रा. ठोस		
			٠,	गैर वसा)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
(i) पुर्ण	4.0	26.0	34.6	18.0 से	99 से	7.3
दुग्ध चूर्ण	प्रतिशत	प्रतिशत	प्रतिशत	अनधिक	अन्यून	प्रतिशत
	एम / एम	एम / एम	एम / एम	,		से
	से अनधिक	से अन्यून	से अन्यून	,		अनधिक
(ii) भागतः	5.0	1.5	34.0	18.0 से	99 से	8.2
<u>मक्खनिया</u>	प्रतिशत	प्रतिशत	प्रतिशत	अनधिक	अन्यून	प्रतिशत
दुग्ध चूर्ण	एमं / एम	एम / एम	एम / एम			से
	से अनधिक	से अन्यून	से अन्यून			अनधिक
		और 26.0				
		प्रतिशत				
		एम / एम	,	•		
		से अनधिक		ı		
(iii)	5.0	1.5	34.0	18.0 से	99 से	8.2
मक्खनिया	प्रतिशत	प्रतिशत	प्रतिशत	अनधिक	अन्यून	प्रतिशत
दुग्ध चूर्ण	एम/एम	एम / एम	एम / एम	·	J ,	से
	से अनधिक	से अनधिक	से अन्यून		·	अनधिक

(ज) मद सं. क. 11.02.17, क. 11.02.18, क. 11.02.18.01, क. 11.02.18.02 और क. 11. 02.18.03 को क्रमशः क. 11.02.12, क. 11.02.13, क. 11.02.13.01, क. 11.02.13.02, और क. 11.02.13.03 के रूप में पुनः संख्यांकित किया जाएगा।

(झ) मद सं. क. 11.02.19, क. 11.02.20 के स्थान पर, निम्नलिखित मद रखी जाएंगी, :—
"क. 11.02.14— मक्खन से गाय तथा/अथवा भैंस के दूग्ध से अनन्य रूप अथवा
इसके तेलयुक्त पानी के प्रकार के पायस के रूप में में इसके मूल उत्पाद से प्राप्त वसा
युक्त उत्पाद अभिप्रेत हैं। यह उत्पाद सामान्य नमक मिला हुआ अथवा बिना नमक वाला
हो सकता है और इसमें हानिरहित लैक्टिक अम्ल तथा/अथवा सुवास प्रवंतक उत्पन्न
करने वाले बैक्टीरिया का संवर्धन हो सकते हैं। टेबल मक्खन पाश्चुरीकृत दुग्ध
तथा/अथवा ऐसे अन्य दुग्ध उत्पादों से प्राप्त किया जाएगा जिन्हें सूक्ष्मजीवी सुरक्षा
सुनिश्चित करने के लिए पर्याप्त रूप में गरम किया गया हो। यह पशुओं की वसा,
वनस्पति तेल तथा वसा, खनिज तेलऔर इसमें मिलाए गए सुवास से मुक्त होगी। यह
सुस्वादिष्ट जायके वाली सुरुविकर होगा और इसमें कोई अपसुरुविकर तथा खटवास
नहीं होगी। इसमें परिशिष्ट "ग" में अनुज्ञात खाद्य योज्य हो सकते हैं। यह परिशिष्ट "घ"
में विहित सुक्ष्म जैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

परंतु यह कि जहां बिना किसी उपदर्शन के कि यह टेबल या देशी मक्खन है, बिका हुआ मक्खन या बिक्री के लिए प्रस्थापित है वहां टेबल मक्खन का मानक लागू होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा —"

उत्पाद	आर्द्रता	दुग्ध ठोस	दुग्ध ठोस गैर	सामान्य
			वसा	(खाद्य)
				नमक
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
(i) टेबल	16.0 प्रतिशत	80.0 प्रतिशत	1.5प्रतिशत	3.0 प्रतिशत
मक्खन	एम / एम से	एम / एम से	एम / एम से	एम / एम से
	अनधिक	अन्यून	अनधिक	अनधिक
(ii) देशी	-	76.0 प्रतिशत	_	_
कुिकंग		एम / एम से	i.	
मक्खन		अन्यून		

⁽ञ) मद स. क.11.02.21 को क.11.02.15 के रूप में पुनःसंख्यांकित किया जाएगा और इस प्रकार पुनःसंख्यांकित मद क.11.02.15 की सारणी में :--

(i) क्रम संख्या 6 तथा उससे संबंधित प्रविष्टियों के पश्चात् निम्नलिखित अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थात् :--

"

(1).	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
6(ক)	छत्तीसगढ़	40.0 से 44.0	26	3.0	0.5''

(ii) क्रम संख्या 13 तथा उससे संबंधित प्रविष्टियों के पश्चात् निम्नलिखित अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थात :-

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
13(ক)	झारखंड	40.0 से 43.0		3.0	0.5"

(iii) क्रम संख्या 29 तथा उससे संबंधित प्रविष्टियों के पश्चात् निम्नलिखित अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थात् :--

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
''29(ক)	उत्तरांचल	40.0 से 43.0	26	3.0	0.5"

(ट) मद क.11.02.21.01 के स्थान पर, निम्नलिखित अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थात् :— ''क.11.02.15.01 दुग्ध वसा/मक्खन तेल तथा निर्जलीय दुग्ध वसा/निर्जलीय मक्खन तेल से ऐसा वसायुक्त उत्पाद अभिप्रेत हैं जिसमें से प्रसंस्करण के माध्यम से दुग्ध तथा /अथवा दुग्ध से प्राप्त उत्पाद से पानी और दुग्ध ठोस गैर वसा को पूरी तरह निकालकर बनता है। यह सुस्वादिष्ट जायके वाला सुरूचिकर होगा ओर यह दुर्गन्ध और खटास से मुक्त होगा। इसमें वनस्पति तेल/वसा, पशुओं की वसा, खनिज तेल, मिलाए गए सुवास तथा अन्य दुग्ध में न पाए जाने वाले विजातीय पदार्थ से मुक्त होगा। इसमें परिशिष्ट ''ग'' में अनुज्ञात खाद्य योज्य हो सकते हैं। यह परिशिष्ट ''घ'' में विहित सूक्ष्म जैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा —

अपेक्षाएं	दुग्ध वसा/मक्खन तेल	निर्जल दुग्ध वसा/निर्जल मक्खन तेल
(1)	(2)	(3)
(i) 40° सें. पर बी.आर.	40-44	40-44

पठन (रीडिंग)		
(ii) आर्द्रता एम / एम	0.4 प्रतिशत से अनधिक	0.1 प्रतिशत से अनधिक
(iii) दूग्ध वसा एम / एम	99.6 प्रतिशत से अन्यून	99.8 प्रतिशत से अन्यून
(iv) रिचर्ट वेल्यू	24 से अन्यून	24 से अन्यून
(v) ओलिक एसिड के	0.4 प्रतिशत से अनधिक	0.3 प्रतिशत से अनधिक
रूप में एफ.एफ.ए.		
(vi) पेरोक्साइड मान	0.6 से अनधिक	0.3 से अनधिक
(आक्सीजन के	,	
मीली-एक्मूलेंट कि.ग्रा.		
वसा)		
(vii) बुडाईन परीक्षण	ऋणात्मक	ऋणात्मक

- (ठ) मद सं. क.11.02.22 और क.11.02.22.01 को क्रमशः क.11.02.16 और क.11.02.16.01 के रूप में पुनःसंख्यांकित किया जाएगा;
- (ड) मद सं. क.11.02.23 के स्थान पर निम्नलिखित रखा जाएगा, अर्थात:-''क.11.02.17 योगहर्ट से पाश्चुरीकृत अथवा उबले दुग्ध अथवा सांद्रित दुग्ध , पाश्चुरीकृत मखनिया दुग्ध तथा / अथवा पाश्चुरीकृत क्रीम अथवा इन पदार्थी के दो अथवा अधिक के मिश्रण को लेक्टोबेसिलस बल्गारिकस तथा स्टेप्टोक्रोकस धर्मीफिलस क्रिया की मार्फत लेक्टिक अम्ल किण्वन से प्राप्त उत्पाद अभिप्रेत हैं। इसमें बाइफाइडो बैक्टेरियम बाईफाईडम तथा लेक्टोबेसिलस एसिडोफिलस के कल्चर भी हो सकते हैं और हानिरहित लैक्टिक अम्ल बनाने वाले बैक्टीरिया के अन्य कल्चर भी हो सकते है और यदि इसमें से ये अंश शामिल किए गए हों तो इस प्रभाव की घोषण लेबल पर की जाएगी। अंतिम उत्पाद में सूक्ष्मजीव जीवनक्षम तथा पर्याप्त होने चाहिए। इसमें दुग्ध का चूर्ण, मखनिया दुग्ध का चूर्ण, अकिण्वित बटरमिल्क, सांद्रित व्हे (तोड़क), व्हे (तोड़क) पाउडर, व्हे (तोड़क) प्रोटीन, व्हे (तोड़क) प्रोटीन सांद्रण, जल में घुलनशील दुग्ध प्रोटीन, खाद्य केसीन तथा पाश्चुरीकृत उत्पादों से विनिर्मित केसीन अंश हो सकता है। मधुरित योगहर्ट में चीनी, कोर्न सीरप अथवा ग्लूकोज सीरप तथा फल योगहर्ट में फल भी हो सकते हैं। व्हे (तोड़क) को अलग किए बिना यह चिकनी परत और ठोस जमाव की होगी। इसमें बनस्पति तेल / वसा, पशु वसा, खनिज तेल तथा कोई ऐसा पदार्थ जो दुग्ध में मूलतः नहीं पाया जाता है, नहीं होगा। इसमें परिशिष्ट "ग" में अनुज्ञात खाद्य योज्य हो सकते हैं।

यह परिशिष्ट 'घ' में विहित सूक्ष्म जैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा :--

उत्पाद	दुग्ध वसा	दुग्ध ठोस गैर वसा	दुग्घ प्रोटिन	चीनी
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
(i) योगहर्ट	3.0 प्रतिशत एम	8.5 प्रतिशत	3.2 प्रतिशत एम	_
	/एम से अन्यून	एम /एम से अन्यून	/एमं से अन्यून	
(ii) भागतः	0.5 प्रतिशत	8.5 प्रतिशत	3.2 प्रतिशत	_
मक्खनिया	एम / एम से	एम/एम से	एम / एम से	
योगहर्ट	अन्यून और 3.0	अन्यून	अन्यून	
	प्रतिशत एम/एम			
	से अनधिक		,	
(iii)	0.5 प्रतिशत	8.5 प्रतिशत	3.2 प्रतिशत	_
मक्खनिया	एम / एम से	एम / एम से	एम / एम से	
योगहर्ट	अनधिक	अन्यून	अन्यून	-
(iv) मधुरित /	3.0 प्रतिशत	8.5 प्रतिशत	3.2 प्रतिशत	6.0 प्रतिशत
सुरुचिकारक	एम / एम से	एम / एम से	एम / एम से	एम / एम से
योगहर्ट	अन्यून	अन्यून	अन्यून	अन्यून
(v) फल	1.5 प्रतिशत	8.5 प्रतिशत	2.6 प्रतिशत	6.0 प्रतिशत
योगहर्ट 💮	एम / एम से	एम/एम से	एम / एम से	एम / एम से
	अन्यून	अन्यून	अन्यून	अन्यून

परन्तु लेक्टिक अम्ल की अनुमाप्य अम्लता 0.85 प्रतिशत से कम तथा 1.2 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी। विनिर्दिष्ट लेक्टिक अम्ल बैक्टीरिया काउन्ट पैदा करने वाला प्रति ग्राम 10,00,000 से कम नहीं होगा।

परन्तु यह और कि योगहर्ट कि किस्म स्पष्ट रूप से लेबल पर उपदर्शित की जाएगी अन्यथा उस पर सादे योगहर्ट का मानक लागू होगा। जिस योगहर्ट का 65° सें. से अन्यून ताप पर किण्वन के बाद ताप उपचार किया जाएगा उस पर गरम अथवा तापित उपचारित योगहर्ट का लेबल लगाया जाएगा तथा यह विनिर्दिष्ट लेक्टिक अम्ल पैदा करने वाले प्रति ग्राम की न्यूनतम अपेक्षा को छोड़कर ऊपर उल्लिखित मानदंडों के अनुरूप होगा;

(ढ) मद क.11..2.23 के पश्चात जिसे क.11.02.17 के रूप में पुनः संख्यांकित किया गया है, निम्नलिखित जोड़ा जाएगा, अर्थात :--

'क.11.02.18 व्हें चूर्ण से वह उत्पाद अभिप्रेत है जो मीठे व्हें अथवा अम्लीय व्हें, जिसमें से दुग्ध वसा का बड़ा भाग निकाल दिया गया है, स्प्रे या रोलर से सुखा कर प्राप्त किया गया है।

मीठे व्हें से चीज, केसीन अथवा समतुल्य उत्पादों के निर्माण में मुख्यतः अपशु रैनेट जैसे इन्जाइमों से दुग्ध, क्रीम, मक्खनिया दूध अथवा बटर मिल्क के जमाने के पश्चात् दही से अलग किए गए तरल पदार्थ अभिप्रेत हैं।

अम्ल व्हे खाद्य अम्ल केसीन, छेना, पनीर अथवा ताजी चीज के निर्माण के लिए प्रयुक्त दुग्ध, क्रीम, मक्खनिया दुग्ध अथवा बटरमिल्क, मुख्यतः अनेक प्रकार के अम्लों के स्कंदन के बाद प्राप्त किया जाता है। इसमें एकसा रंग होगा तथा सुरूचिकर तथा सुवास होगी और कोई अपसुरूचिकर सुवास तथा खटवास नहीं होगी। इसमें परिशिष्ट "ग" में अनुज्ञात खाद्य योज्य हो सकते हैं। यह परिशिष्ट "घ" में विहित सूक्ष्म जैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा :—

अपेक्षाएं	व्हे चूर्ण	अम्लीय व्हे चूर्ण
(1)	(2)	(3)
(i) आर्द्रता	5.0 प्रतिशत से अनधिक	4.5 प्रतिशत से अनधिक
(ii) दुग्धं वसा	2.0 प्रतिशत एम/एम से	2.0 प्रतिशत एम/एम से
	अनधिक	अनंधिक
(iii) दूग्ध प्रोटीन	10.0 प्रतिशत एम/एम से	7.0 प्रतिशत एम/एम से
(एन X6.38)	अन्यून	अन्यून
(iv) कुल भस्म	9.5 प्रतिशत एम/एम से	15.0 प्रतिशत एम/एम से
	अनधिक	अनधिक
(v) पी.एच. (10.0 प्रतिशत	5.1 से अन्यून	5.1 से अनधिक
के घोल में)		-
(vi) निर्जल लेक्टोज के	61.0 प्रतिशत एम/एम से	61.0 प्रतिशत एम/एम से
रूप में अभिव्यक्त .	अन्यून	अन्यून
लेक्टोज अन्तर्विष		

- टिप्पण: (i) यद्यपि इन चूर्णों में निर्जलीय लेक्टोज तथा लेक्टोज मोनोहाईड्रेट दोनों अंश मिले हो सकेंगे लेक्टोज अन्तर्विष्ट को निर्जलीय लेक्टोज कहा जाता है।
 - (ii) लेक्टोज मोनोहाइड्रेट के 100 भागों में निर्जलीय लेक्टोज का 95 भाग मिला होता है।

क.11.02.19 खाद्य केसीन उत्पाद से मक्खनिया दुग्ध को स्कंदन द्वारा अलग करके, धोकर तथा सुखाकर प्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है।

खाद्य अम्ल केसीन से मक्खनिया दुग्ध के अम्ल अवपेक्षित पदार्थ को स्कंदन द्वारा अलग करके, धोकर तथा सुखाकर प्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत हैं।

खाद्य अपशु रेनेट केसीन से मक्खनिया दुग्ध से व्हे (तोड़क) निकालने के बाद शेष अंश को स्कंदन करके धोने और सुखाने के बाद प्राप्त ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जिसे अपशु रेनेट द्वारा स्कंदित अथवा अन्य स्कंदन इंजाइमों से स्कंदित किया गया हो।

खाद्य केसीनेट से खाद्य केसीन अथवा ताजे केसीन दही को खाद्य ग्रेड निष्प्रभावी एजेंटों की प्रतिक्रिया से प्राप्त ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जिसका समुचित ताप पर उपचार किया गया है। यह धनायन तथा प्रयुक्त सुखाने की प्रक्रिया (छिड़काब अथवा रोलर द्वारा सुखाने) के नाम को विशेषित करता है।

यह उत्पाद सफेदी लिए हुए पीले क्रीम अथवा इसमें हरियाली आभा वाला होगा तथा इसमें ढेले और कोई बाहरी बुरी महक नहीं होगी। इसमें परिशिष्ट "ग" में अनुज्ञात खाद्य योज्य हो सकते हैं। यह परिशिष्ट "घ" में विहित सूक्ष्म जैविकी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा —

अपेक्षाएं	अपशु रेनेट केसीन	अम्ल केसीन	केसीनेट
(1)	(2)	(3)	(4)
(i) आर्द्रता	12.0 प्रतिशत	12.0 प्रतिशत	8.0 प्रतिशत एम / एम
	एम / एम से अन्धिक	एम / एम से अनधिक	से अनधिक

(ii) दुग्ध वसा	2.0 प्रतिशत	2.0 प्रतिशत	2.0 प्रतिशत एम/एम
	एम / एम से अनिधक	एम / एम से अनधिक	से अनधिक
(iii) दूग्ध प्रोटीन	84.0 प्रतिशत	90.0 प्रतिशत	88.0 प्रतिशत
(एन X6.38)	एम / एम से अन्यून	एम / एम से अन्यून	एम / एम से अन्यून
शुष्क भार			
आधार पर			
(iv) प्रोटीन में	95.0 प्रतिशत	95.0 प्रतिशत	95.0 प्रतिशत
केसीन	एम / एम से	एम / एम से	एम / एम से
	अन्यून	अन्यून	अन्यून
(v) पी₂ओ₅	7.5 प्रतिशत	2.5 प्रतिशत	
सहित भरम	एम / एम से	एम / एम से	
	अन्यून	अनधिक ं	
(vi) लेक्टोज	1.0 प्रतिशत	1.0 प्रतिशत	1.0 प्रतिशत
·	एम / एम से	एम / एम 🖻	एम / एम से
	अनधिक	अनधिक	अनधिक
(vii) अम्ल मुक्त		0.27 प्रतिशत से	
मि/ली 0.1 एन.		अनधिक	
एन.ए,ओ.			
एच / ग्रा.			
(viii) 10 % में	·		8.0 प्रतिशत से
पी.एच. मान			अनधिक

(iii) उक्त नियमों के परिशिष्ट ''ग'' में, सारणी 13 के पश्चात् निम्नलिखित सारणी अंतः स्थापित की जाएगी, अर्थात् :-- सारणी — 14

(दुग्ध उत्पादों में प्रयोग के लिए खाद्य सहयोज्य)

	1	1		•	_						-							
क्रेना / पनीर		ı			ı							l -			1		١	-
ले चूर्ण चूर्ण		1			l'					-]			ı			
कैसीन उत्पाद					ı		4	∓. 5 (∓	-			1			1		की एस	∕ 4 5
आइस्कीम / कुल्फी / शुष्कित आइस्कीम मिश्रण / फोजन डेजर्ट / मिल्क आईस / मिल्क लोली / आईस		1	· •		1						1				, I			10.
दुग्ध चूर्ण और क्रीम आइस्क्रीम चूर्ण आइस्क्रीम भाष्ट्रस्क्रीम मिश्रण/ फोजन डेप भीस्क आईस/मि		क्रीम द्यूर्ग- 3 ग्रा.	/किग्रा. एकल या मिश्रण में अधिकतम	दुग्ध चूर्ण कील्शयम	क्लोराइड, सोडियम	आर्थीफोराफोरिक	रास्त धार	भाषाकासकारक अस्त का सोडियम	लवण अधिक म्हास्ट्रेन	(राज्यम् मार्फट क रूप में) 3 ग्रा.	/किग्रा. एकल या	मिश्रण में अधिकतम		I			<u></u>	
दुग्ध वसा / मक्खन तेल तथा निर्जलीय दुग्ध वसा / निर्जलीय मक्खन तेल		1															1	
मक्खन		-						-	•						1		i	
मधुरित संघनित दुग्ध					2 班./	किग्रा एकल	या ३	या / किया	मिश्रण मे	आधिक	<u>-</u>						<u> I · .</u>	
वास्पी कृत दुग्ध		,		-		2 गा./ किया		3 प्रा. / क्रिया						*		•		
म्मी कार की ोगहर्ट	1	1							•		ı	•			I		1	
संसाधित यीज स्प्रेड	में स्थायीकार	ı			1						1							
मंसाधित चीज	ाथ के रूप	i			l						r			ı			ı	
चीज / स्लाइजड / कतरा हुआ चीज	निजलीय पद	ı			l		3	į.	अना		1						1	
योज्यों के नाम	एकल में या मिश्रण में निजेलीय पदार्थ के रूप में स्थायीकारक	(क) समुद्धयम् वलोराङ्क मोटाशियम	गइ ड, क्रीरिस् यम गइड	(Fe)	कार्बोनेट, पोटाशियम	कार्बोनेट, सोडियम कार्बोनेट,	(ग) कैल्शियम	साइट्रेट, सोडियम साइटेट और	पोटाशियम साइट्रेट		(घ) आथोफोसफोरिक	एसिड का कैल्शियम		(ड) पोलीफोसफोरिक	एसिड का कैल्शियम		(च) आर्थीकोसकोरिक	ए।सड का पांटाशियम लवण
т о	φ <u>λ</u>	- क् <u>क</u> ्	唐信	(<u>F</u>)	कार्ब	कार्बोनेट, कार्बोनेट,	E)	साइड	मेटा		्व (<u>च</u>		30	1 (@)	र्गित्र	लवण	् चि	एासड लवण

28				OF INDIA						
क्षेना / पनीर ,	1	ı	ı		ı	ı	1	1		l
स्र चूर्ण चूर्ण	.			1	I	1	-	l .	!	I
कैसीन उत्पाद	जी एम की	जी एम पी	जी एम मि	I	1		1	1	1	1
आइस्क्रीम / कुल्फी / शुष्कित आइस्क्रीम मिश्रण / फोजन डेजर्ट / मिल्क आईस / मिल्क आईस / मिल्क लोली / आईस	ŧ			10 ग्रा./ किग्रा. अधिकतम	I	l	1.	10 गा./ किग्रा अधिकतम	10 ग्रा./ किग्रा. अधिकतम	10 ग्रा./ किग्रा. अधिकतम
दुग्ध चूर्ण और क्रीम आइस्क्रीम/ चूर्ण आइस्क्रीम आइस्क्रीम मिश्रण/ फ्रोजन डेज / मिल्क आईस/ मिल् लोली/आइ				1		-	2.5 ग्रा./ किग्रा. अधिकतम	I	Ţ	l
दुग्ध वसा / मक्खन तेल तथा निर्जलीय दुग्ध वसा / निर्जलीय मक्खन तेल	I	I	1	1	1	Ι	-1		1	1
मक्रखन	-		I	I	ı	I	-	 	1	1
मधुरित संघनित दुग्ध	2किग्रा. एकल या 3	गा./ किग्रा. मिश्रण में	आधिकत म		1	l	1			ı
दुग्ध दुग्ध	2 गा./ किग्रा. एकल या	3 गा./ किग्रा. मिश्रण में	अधिकतम	150 मिग्रा. / किग्रा. अधिकतम	1	1	1	1	ļ	
समी प्रकार की योगहर्ट	I			5 ग्रा./ किग्रा. अधिकतम	l	10 गा./ किग्रा. अधिकतम	ŀ	10 गा./ किग्रा. अधिकतम	5 ग्रा./ किग्रा. अधिकतम	5 ग्रा./ किग्रा. अधिकतम
संसाधित यीज स्प्रेड	1	l	1	1	1	1	I	ŀ	1	1.
संसाधित बीज		1	ł	, 1	1	1	I	1	l .	1
मीज / स्लाइ जड / कतरा हुआ मीज	!	1	I	I	I	1	I		1	
योज्यों के नाम	(छ) पोलीफोसफोरिक एसिड का पोटाशियम लवण	(ज) आर्थीफोसफोरिक एसिड का सोडियम लवण	(झ) पोलीफोसफोरिक एसिङ का सोडियम लवण	कैरागीनन	सोडियम / पोटाशियम / केव्शियम और अमोनियम एल्जिनेट्स	जीलेटिन	लेसीथींस	पैक्टिन्स	सोडियम कारबोक्सी मिथाइल सेलुलोस	अगर
सं सं भ				2	೯	4	ıc	9	7	8

				·			
पनीर	1 ,	1	I	·	,	1	I
क् (तोड़क) चूर्ण	Ι.	ı		`	1	f	ı
कैसीन उत्पाद	I	ı	1		l	1.	1
आइस्कीम/ कुल्फी/ शुष्कित आइस्कीम मिश्रण/ फोजन डेजर्ट / मिल्क आईस/मिल्क लोली/आईस	10 ग्रा./ किग्रा. अधिकतम	10 ग्रा./ किग्रा. अधिकतम		1	10 गा./ किगा. अधिकतम	10 गा./ किग्रा अधिकतम	10 गा. / अधिकतम
दुग्ध चूर्ण और क्रीम आइस्क्रीम/ चूर्ण आइस्क्रीम मिश्रण/ फ्रोजन डेज / मिल्क आईस/मिल् लोली/आई	1	T .	1	1 ,	1	1	1
दुग्ध वसा ८ मक्खन तेल तथा निर्जलीय दुग्ध वसा ८ निर्जलीय मक्खन तेल	1	1	1 .	1	I		. 1
मकखन		l	1 .	1 .	Ι.	1	I
मधुरित संघनित दुग्ध		· 	1	1	1 .	I	1
वास्मीकृत दुग्ध	1	· 1	1	1	I	ı	
सभी प्रकार की योगहर्ट	5 ग्रा./ किग्रा. अधिकतम	5 ग्रा. / किग्रा अधिकतम	5 ग्रा. / किग्रा. अधिकतम	5 ग्रा./ किग्रा. अधिकतम	5 ग्रा./ किग्रा. अधिकतम	ŀ	1
संसाधित मीज स्प्रेड	1	1	l	I		1 .	!
ची ज चीज	1	1	. I	I .	L	1	1 1
चीज / स्लाइ जड / कतरा हुआ मीज	ì	1	l	l .	1	ł	I
योज्यों के नाम	गुआर गम	जैन्धन गम	ट्रेगाकन्धगम	करामा गम	फरसलिरान	प्रोपीलीन ग्लाइकोल एल्जीनेट	(क) वसायुक्त अस्त का पोलीग्लाइसारोल ऐस्टर्स (ख) पोलीओक्सी एथीलीन सोरबिटेन मोनोलीरेट (ग) पोलीओक्सी एथीलीन सोरबिटेन ट्राईस्टेरेट (घ) पोलीओक्सी एथीलीन सोरबिटेन
स अ	5	10	7	12	13	4	15

																			
छेना ∕ पनी र	1			1		1		ı	1		1	ı	ı		1	1	ı	1	
(तोडक) मूर्प मूर्प		ı					1	1			1		I		1	l 		j	1
केसीन उत्थाद		1				1	. 1		1		ı	1	1			i		-	
आइस्कीम/कुल की/शुष्कित आइस्कीम मिश्रण/ फोजन डेजर्ट /मिल्क आईस/मिल्क लोली/आईस कैंडी	10 ग्रा./ किग्रा. अधिकतम	10 ग्रा./ किग्रा. अधिकतम		10 गा./ किग्रा. अधिकतम						,		30 मा /	।कग्र. अधिकतम घोषणा के	आधार पर					
दुग्ध चूर्ण और क्रीम आइस्क्रीम/कुर प्री/शुष्कित आइस्क्रीम मिश्रण/ फ्रोजन डेजर्ट / मिल्क आईस/मिल्क लोली/आईस	2.5 ग्रा./ किग्रा. अधिकतम						1	1			1	Ì	,	-		I	-	1	1
दुग्ध वसा / मक्खन तेल तथा निर्जलीय दुग्ध वसा / निर्जलीय मक्खन तेल	ļ	**		1		1	ŀ	1	1		-	I	1			ı	ı	1	-
मक्खन	, r	1		1	ļ	1	1	1	ı		1	1	1			I	1	1	. [
मधुरित संघनित दुग्ध		<u> </u>		1		1	-]	ı		!	1.	1	-		l	1	ı	1
<u>दु</u> ग्ध दुग्ध	1		1	ı		1	I		1		1	-	1				ŀ	1	1
समी प्रकार की योगहर्ट	l		मिश्रण मे	ı			ı	1	1		1	1	1			l	I	1	1
संसाधित चीज स्प्रेड	1	_	कारक एकल या			-	ı	_	_		ı	1	I	. 1			1	ı	ı
संसाधित यी <i>ज</i>	1		वाले कारक	1	स्टार्च :-	_	1	-	-		1	I		1			-		-
चीज / स् लाइ जड / कतरा हुआ चीज		- -		l	रूपान्तरित र		ı	1	ı		ı	1	ı	1			ļ	-	1
योज्यों के नाम	वसायुक्त अम्लो का मोनो और डाई ग्लिसीराइडस	मिथाइल सैलुलोज	गादा करने और परिवर्तन करने	माइक्रो क्रिस्टालीन सैलुलोस	एकल या मिश्रण में र	अम्ल संसाधित स्टार्च	सार संसाधित स्टार्च	ब्लीचड स्टार्च	एसीटिलेटिड	डाइस्टाचे एडिपेट	डाइस्टाच ग्लाइसरील	एसीटिलेटिड डाई स्टार्च ग्लाइसेरोल	हाइड्रोक्सीप्रोपिल डाई स्टार्च स्टाटमेशेल	दार्दस्टात्त्रं फासफेट	1100 AP 2	इंस्टार्च फास्फेट डाईस्टार्च फास्फेट	हाइड्रोक्सीप्रोपिल डाईस्टार्च फास्फेट	मोनोस्टार्च फास्फेट	आक्सीकृत स्टार्च
सं ० सं ०	91	17	ব্ৰে	-	듁	,	2.	e,	4.		52		7.	α	5 0	o o	10.	11.	12.

छेना ∕ पनीर	1	1			<u>ا</u>	'	-		I	·			T	ı		l .		ŀ		1	-		ı	
(मोड़क) चूर्ण	1	ı			J ,	'	1		. 1					1		 I		1		1		-	1	
केसीन उत्पाद		ı			ı	1	1		ı					1				1		ı			ı	
आइफ्कीम/ कुल्फी/शुष्कित आइफ्कीम मिश्रण/ फोजन डेजर्ट / मिल्क आईस/मिल्क लोली/आईस कैंडी						1	J	# E	आधार पर जी	एम पी			4	100 (मग्रा. / किग्रा.	आध्यकतम्	/किया.	40000			100 मिग्रा.	/किया	अधिकतम	1	***
दुग्ध चूर्ण और क्रीम आइस्क्रीम, चूर्ण आइस्क्रीम आइस्क्रीम मिश्रण/ फ्रोजन डेप्ट मिल्क आईस/मि लोली/आइ	•	•					1							ı		•)			i	:
दुग्ध वसा / मक्खन तेल तथा निर्जलीय दुग्ध वसा / निर्जलीय मक्खन तेल	ı					,			1					i	.					1			ļ.	
मक्खन	. 1	1		1					. I				400 ftm	/ किया. अधिकतम			1		(100 Harri	ाकग्रा.	आधकतम	100 मिग्रा. /किग्रा.	अधिकतम
मधुरित संघनित दुग्ध	ı				1	1			ı	104	7 49					-10	1			1			1	69
दुग्ध	ŀ	1		1		1		,	I						ı					, 1	·		1	
सभी प्रकार की योगहर्ट	_	1		ı	1			घोषणा क	आधार पर	जी एम की			-		!		1		.	ı			ı	
स्य	ı	1		1	ı	1			ı				100 मिया	/ किग्रा अधिकतम	100 円玑	/किग्रा. अधिकतम	100 मिग्रा	/किगा.	अविकास	l		4	700 (मग्रा / किया	आधकतम
यीज योज	1	i		1	1	1			• 1			中)	100 伊亚	[‡] /किग्रा: अधिकतम	100 円玑.	/किग्रा. अधिकतम	100 円玑		- 1	1		4		आधेकतम
वाज/ स्ताइजड / कतरा · हुआ चीज	1	ı		I	Į.	1			I			। या मिश्रण	100 円玑.		┼	/किग्रा. अधिकतम	١.,	/ किया. अशिकतम	\neg	100 1431.	अहिकत्त	+	-	आधिकतम
थाज्या कि नाम	स्टाम एसाटट	हाइड्रोक्सीप्रीप्रेल स्टार्च	सुवासक :	वनीला सार	वैनीलिन	एथिल वैनीलिन	प्राकृतिक सुवासक	और प्राकृतिक सुवासक वाले पदार्थों,	स्वामाविक सुवासक	वाले समस्कप पदार्थ / बनावटी	सुवासक वाले पदार्थ	रंगों (प्राकृतिक-एकल या मिश्रण में)	करक्यूमिन				क्लोरोफिल		יַן		•		तौर पर निष्कर्षित)	
र से क	75	14.	ঘ	-	7		4					ro Ot	1		2		8					u	,	

		,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,			т		
फ़ना / पनीर	;						
र्व्ह (तोड़क) - -	1	l	1				
केसीन उत्पाद	l .		·			·	
आइस्कीम / कुल्फी / शुष्कित आइस्कीम मिश्रण / फोजन डेजर्ट / मिल्क आईस / मिल्क लोली / आईस	100 मिग्रा. / किग्रा. अधिकतम	100 मिग्रा. / किग्रा. अधिकतम	100 मिग्रा. /किग्रा. अधिकतम	l	100 मिग्रा. /किग्रा. अधिकतम	जी तम मी	3.0 गा. / किग्रा. अधिकतम
दुग्ध चूर्ण और क्रीम आइस्क्रीम/ चूर्ण अइस्क्रीम भिश्रप/ फ्रोपन डेप् फ्रोपन डेप् आईस/मि	I.	. 1	I	1	١		
दुरध वसा / मक्खन तेल तथा निर्जलीय दुरध वसा / निर्जलीय मक्खन तेल	l	1			1		
मक्खन	20 मिग्रा. / किग्रा. अधिकतम	35 मिग्रा. / किग्रा. अधिकतम	35 मिग्रा. / किग्रा. अधिकतम	l			
मधुरित संघनित दुग्ध	l		I	1 .	1		
वास्पीकृत दुग्ध	ı		1	1	1		
सभी प्रकार की योगहर्ट	ı	1					
संसाधित वीज स्प्रेड	10—50 मिग्रा. / किग्रा. आधिकतम साधारण से लेकर संतरी रंग तक		1		İ		
संसाधित दीज		I	1	ļ	ı	1	I
चीज/ स्लाइजड / कतरा हुआ चीज	10—50 मिग्रा. मिग्रा. /किग्रा. / किग्रा. अधिकतम अधिकतम साधारण से साधारण से लेकर लेकर संतरी संतरी रंग रंग तक तक	35 मिग्रा / किग्रा अधिकतम	35 मिग्रा. / किग्रा. अधिकतम	i i	I		l
योज्यों के नाम	बेक्सिन / नोरबेक्सिन पर आधारित अनाटो निष्कर्षण (50:50 अनुपात)	बीटा एपो केरोटनल	बीटा एपो 8 केरोटोनिक अम्ल का मिथाइल एस्टर	बीटा एपो 8 केरोटोनिक अम्ल का इथाइल एस्टर	केथाजैथिन	केरामल कलर (सादा)	केरामल कलर (अमोनिया सल्फाइट प्रतिक्रिया)
क्रम स ं	œ'	7	α Ο	o o	10	=	22

<u> </u>				T	<u> </u>	[.	
प्रमा ∕ पनीर				1	1		1
र्क चूर्ण चूर्ण		l		1	1		ı
<i>के</i> सीन उत्पाद		l		म् स्	1 .	2000 मिग्रा. / किंग्रा. अधिकत	<u>जीएमपी</u>
आइस्क्रीम/ कुल्फी/शुष्कित आइस्क्रीम मिश्रण/ मिश्रण- डेजर्ट मिल्क आईस/मिल्क लोली/आईस		100 मित्रा. / किग्रा. अधिकतम			-		•
दुग्ध चूर्ण और क्रीम आइस्क्रीम, कुल्फी/ थु आइस्क्रीम मिश्रण/ क्रीजन डेप् आईस/मिल्क आईस/मिल्क					1		
दुग्ध वसा / मक्खन तेल तथा निर्जलीय दुग्ध वसा / निर्जलीय मक्खन तेल				. 1	,		!
मक्खन		1		1	I .	2000 मिग्रा. / किग्रा. अधिकतम	जीएमयी
मधुरित संघानित दुग्ध		I		1	I	1	ı
वास्पीकृत दुग्ध		1			1	1	ı
समी प्रकार की योगहर्ट		100 पीपीएम अधिकतम (केवल सुगंधित और फल		j	1		1
ससाधित मीज स्प्रेड		1		ţ	1	1	1
ससाधित चीज	ï				1	1	1
चीज / स्लाइ जड / कतरा हुआ चीज	या मिश्रण)	ı		जी एम पी			1
योज्यूों के नाम	रंगों (सिथेटिक एकल	(क)—पोन्यु 4 आर (ख)—कारमोइसिन (ग)—एरिथ्रोसिन (घ)—टाट्राजीन (ङ)—सनसेट येलोएफसीएफ (घ)—इंडिंग्गे कारमाइन (छ)—ब्रिलेटन ब्लू एफसीएफ (ज)—कास्ट ग्रीन	मिश्र [⊤] म अस्तता नियत्रकः -	कैत्शियम कार्बोनेट, मैगनिशियम कार्बोनेट	सोडियम बाइकार्बोनेट, सोडियम कार्बोनेट	सीडियम हाइड्रोक्र कैल्शियम ह क इ	स्रोट
क्रम सं ०	(ما	<u>£</u>	데	←	2.	ಕ	4.

पनीर		2000 मि.गा. किगा अधिकत म	12.5 मि.ग्रा. / किग्रा अधिकत	2000 मि.ग्रा. / किग्रा अधिकत म
स्र (तोडक) प चूर्ण		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	1	
उत्पाद उत्पाद		1	1.	1
आइस्कीम / कुल्फी / शुष्कित आइस्कीम मिश्रण / फोजन डेजर्ट / मिल्क आईस / मिल्क आईस / मिल्क लोली / आईस		1	1	
दुग्ध चूर्ण और कीम आइस्कीम/ चूर्ण आइस्कीम मिश्रण/ फोजन डेप् / मिल्क आईस/ मि लोली/आ			I	
दुग्ध वसा / मक्खन तेल तथा निर्जलीय दुग्ध वसा / निर्जलीय मक्खन तेल			1	1
मकखन		I	F	1
मधुरित संघनित दुग्ध		1	l <u>-</u>	
वास्यीकृत दुन्ध		1	· I	
समी प्रकार की योगहर्ट	The second secon		1	!
संसाधित योज स्प्रेड		3000 मि.ग्रा./ किया अधिकतम	12.5 मि. ग्रा./ किग्रा अधिकतम	1 ·
ससाधित वीज		3000 मि. या./ किग्रा अधिकतम	12.5 मि. गा./ किग्रा अधिकतम	· ·
मीज/ स्लाइजड / कतरा हुआ चीज		3000 मि. या / किया अधिकतम. कटे हुए स्लाइस के रूप में और दुकड़े किए गए चीज के लिए 1000 मि	12.5 मि. गा./ किग्रा अधिकतम	3000 मि.गा. / किग्रा अधिकतम
योज्यों के नाम	परिरक्षी :-	सोरबिक एसिड के स्प में अभिव्यक्त सोरबिक एसिड, सेडियम सोरबेट, पोटाशियम सोरबेट, केल्शियम सोरबेट	निसिन	प्रोपायोनिक अस्त के रूप में अभिव्यक्त प्रोपायोनिक अस्त्र / सोडियम प्रोपियोनेट / कैल्शियम प्रोपिओनेट – एकल अथवा मिश्रण में
क्ष ् रम सं०	ъ	-	6	m'

	T				Τ						T .			· · · _ ·			•				
पनीर			•																		
स्रे सूर्ण मूर्ण		1	,		1		!					1					,				
कैसी न उत्पाद		I		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	1				•										-		
आइस्कीम/ कुल्फी/ शुष्कित आइस्कीम मिश्रण/ फोजन डेजर्ट / मित्क आईस/मित्क लोली/आईस		ŀ		· · ·	J		<u>.</u>				5	-				,					•
दुण्ध चूर्ण और क्रीम आइस्कीम/ कुल्फी/ शुरि आइस्कीम मिश्रण/ फ्रोजन डेज / मिल्क आईस/ मिल्		1																			
दुग्ध वसा / मक्खन तेल तथा निजंतीय दुग्ध वसा / निजंतीय मक्खन तेल		1	-		1.			•				1			1			-			
म म दुख्य		1		4]	. '										•					
मधुरित संघानित दुग्ध		1.	7	1	1						<u></u>										
वस्यी कृत • •					1										-						
सभी प्रकार की योगहर्ट					,																
सस्तार्षत चीज स्प्रेड		ı			1							1									
सस्ताधित चीज	हेतु –	1									<u> </u> !	1									
ৰাত / ম্লাছত ভ / কন্য हुआ वीज	ाय उपचार	1 知./ (क .知	अधिकतम		2 मिग्रा.	/बी.एम.	स्कायर सतह 5	एमएम की	गहराई में	वद्यमान नहीं	1	1		. *		10 知./	ाक ग्रा अधिकतम	-			
याज्या के नाम	केवल बहिस्तल/ चर्ममय उपचार	सोरबिक अस्त के रूप में अभिव्यक्त सोरबिक		सोरबेट एकल अथवा. मिश्रण में	पीमेशीसेन	(नाटामाइसिन)		•			प्रतिषिण्डक (एंटीकेकिंग एजेन्ट)	(क) सैल्यूलोस,	(ख) कील्यायम व	मग्नाशियम क कार्बोनेट	यम व	14 (1)	फास्फट (घ) केल्शियम,		एल्यूमिनियम या मोदियम के फिलिक्टेंग	या सिलिकॉन	डाइआक्साइड
T o	হা				2						त्ज	-									

केना ∕ पनीर			I	ı	1
				1	
क्षे (तोड़क) चूर्ण		,	1		
कैसीन उत्पाद			1	İ	1
चूर्ण और क्रीम आइस्क्रीम/ कुल्फी/शुष्कित आइस्क्रीम मिश्रण/ फोजन डेजर्ट /मिल्क आईस/मिल्क लोली/आईस			सीडियम / पोटाशियम लवणों सिहित जी एम पी	1	भी एम पी
दुग्ध चूर्ण और क्रीम चूर्ण					t
दुग्ध वसा / मक्खन तेल तथा निर्जलीय दुग्ध वसा / निर्जलीय मक्खन तेल			. 1	1	1
मक्खन			I	1	<u> </u>
मधुरित संघनित दुग्ध		•	1	<u> </u>	1
वास्पीकृत दुग्ध			1		1
सभी प्रकार की योगहर्ट		1.		Γ	1
संसाधित चीज स्पेड		≒	40 गा./ कि.गा अधिकतम पायसी कारकों के	40 गा./ कि.गा अधिकतम पायसी कारकों के	40 गा./ कि.ग्रा अधिकतम पायसी कारकों के
संसाधित द		अथवा मित्रि	40 गा./ कि.ग्रा अधिकतम पायसी कारकों के	40 गा./ कि.गा अधिकतम पायसी कारकों के	40 ग्रा./ कि.ग्रा अधिकतम पायसी कारकों के
चीज/ स्लाइजड / कतरा हुआ चीज	10 ग्रा. / कि.ग्रा अधिकेतम	न्मक एकल	1	1	1
योज्यों के नाम	(ड) एल्यूमिनियम, अमोनियम, कैल्शियम, पोटाशियम या सोडियम के माइरीस्टेट, पाल्मीटेट या स्टीरेट।	अन्तीयताकारी अभिकर्मक एकल अथवा मिश्रित रूप	सिट्रिक अन्त	फास्फोरिक अम्ल	एसिटिक एसिड
भ अ		K	-	ď	m e

साधित के नाम बीज/ ससाधित ससाधित सभी वास्पीकृत स्वाहित्य के नाम वीज/ ससाधित सभी वास्पीकृत प्रिकटक एसिङ — 40 गा./ 40 गा./ — — — — — — — — — — — — — — — — — — —			T -			
स्वाच्या के मांचे स्वाच्या के समाधित समी ते समी वारपीकृत मानुति सकता वारपीकृत मानुति सकता वारपीकृत मानुति सकता वारपीकृत मानुति समाधित समी वारपीकृत मानुति समाधित	छना पनीर	1	1 .	1	1	
भ पाजा के नाम बीज, संसाधित संसाधित समी वाप्तीकृत समी वाप्तीकृत स्वाधित समी वाप्तीकृत संसाधित संसाधित समी वाप्तीकृत स्वाधित स्वाधित समी वाप्तीकृत	के (ताइक) चूर्ण	ı	1	1	1	1.
भ वाज्या के जान संख्या सामित समी वायपीकृत मुद्दित प्रकार के वाप के जान स्वाज्य के जान स्वाज्य के जान स्वाज्य के जान स्वाज्य सामित समी वायपीकृत मुद्दित प्रकार के लिया स्वाज्य के जान के		ı	I	1	I	1
मं याज्या के नाम संवाज्ञ की जाज मामावित समीवित सभी वाल्मीका मुक्ति मस्वस्त दुष्ण वस्त दुष्ण वस्त हुक्ण की र क् कि ग्रा कि ज्ञा कि ज्ञा कि ग्रा कि ग	आइस्कीम/ कुल्फी/ शुष्कित आइस्कीम मिश्रण/ फोजन डेजर्ट / मिल्क आईस/मिल्क लोली/आईस	सर्वेष्ट सोटाशियम लवणों सहित जी एम पी	1	जी एम पी 1 ग्रा./किग्रा. अधिकतम	जी एम पी	2 प्रा./ किया. अधिकतम पी _र ओ, के रूप में एकल या संयोजी रूप में साहितब
स्वाद्धित के नाम सीज समाधित समाधित समी वात्मीकृत मह्मुद्रित मक्कन नि स्वाद्धित प्रकार प्रसिक्त प्रसिक्त प्रसिक्त प्रसिक्त प्रमिक्त प्रसिक्त के स्वाप्त सीक्त प्रसिक्त प्रसिक्त के स्वाप्त सीक्त सीक्त साव्य सीच प्रसिक्त के साव्यक्त सीक्त साव्यक्त सीक्त साव्यक्त सीक्त साव्यक्त सीक्त साव्यक्त सीक्त साव्यक्त सीक्त के स्वाप्त सीक्त सीक्त सीक्त के स्वाप्त सीक्त दुग्ध चूर्ण और क्रीम चूर्ण	1	1	1 1		1	
भ याज्या के नाम सोज सम्मानित संसामित समीवित मुद्दित स्वित्त मुद्दित समीवित संसामित समीवित मुद्दित स्वित्त मुद्दित स्वित्त स्वित्त मुद्दित स्वित्त स्वित्त मुद्दित स्वित्त स्वित्त स्वित्त मुद्दित स्वात स्वित्त स्वत स्वत स्वत स्वत स्वत स्वत स्वत स	दुग्ध वसा / मक्खन तेल तथा निर्जलीय दुग्ध वसा / निर्जलीय मक्खन तेल			1 1	1	I
स्ताहुजङ चीज संसाधित स्मी वाल्मीकृत स्ताहुजङ चीज संजा से क्षेत्र प्रकार की लीक्टक एसिङ — 40 गा./ 40 गा./ — — — सिक्रिया बाइकाबीन्ट/ अधिकतम आधिकतम आधिकतम आधिकतम अभिव्यक्त तत्त्व के रूप में माथ्म कारकों के कारकों के कारकों के साथ स्ताहुज (स्टिड्स साइड्रोजन साख्य साथ प्रकार प्रवाहित्यम साइड्रोजन — — — — — — — — — — — — — — — — — — —	मध्य	1		1	.1	ı
स्वाध्या क नाम वाज सस्माधित सम्मी वास्मीकृत सम्मीकृत सम्मीकृत सम्माधित सम्मी वास्मीकृत स्वाध्य स्वाध्य समाधिय स्वाध्य समाध्य सम	मधुरित संघीनेत दुग्ध	1		1 1	ı	
भ याज्या क नाम चीज/ सस्माधित संस्माधित स्तावित स्तावित स्तावित स्तावित स्तावित स्तावित स्तावित चीज स्तेड क्या चीज स्वेड चीज चीज स्वेड स्वाच निरुग्ना कि.ग्रा कार्यके के नारकों के नारकों के नारकों के साव्य स	च्च	1		1	ı	ı
भ याज्या क नाम चीज/ सस्माधित संस्माधित स्तावित स्तावित स्तावित स्तावित स्तावित स्तावित स्तावित चीज स्तेड क्या चीज स्वेड चीज चीज स्वेड स्वाच निरुग्ना कि.ग्रा कार्यके के नारकों के नारकों के नारकों के साव्य स	समी प्रकार की योगहर्ट	1	1	1 1	1	ı
भ याज्या क नाम वाज सस्ताधित स्लाइजड़ वीज / कत्तरा हुआ वीज / कि.ग्रा वाहकाबोनेट / कि.ग्रा कार्कों के साथ साथ साथ कि.ग्रा केल्लिग्य कार्कोंनेट अधिकत्तम आवसी कारकों के साथ साथ साथ साथ साथ वाहकाबोनेट / कि.ग्रा केल्लिग्य कार्कों के साथ साथ साथ साथ साथ साथ साथ साथ साथ साथ	संसाधित चीज स्प्रेड	40 गा. / कि.ग्रा अधिकतम पायसी कारकों के	40 गा./ कि.गा अधिकतम पायसी कारकों के		!	
भ याज्या के नाम बाज / कतरा स्लाइजड / कतरा हुआ चीज स्लाइजड / कतरा हुआ चीज = साडियम बाइकाबॉनेट / कीस्थिय साइड्रोजन साडियम सास्ट) रामेटाशियम साइड्रोजन माडियम पोटाशियम माडियम माडियम सास्ट) साडियम पोटाशियम (क) पीऱ्आ, के रूप में — अभिय्यस्त साइड्रोजन कार्बानेट (ख) पीऱ्आ, के रूप में — अभिय्यस्त साइड्रोजन कार्बानेट (ख) पीऱ्आ, के रूप में अभिय्यस्त साडियम पोटाशियम पाटाशियम	सप्ताधित योज	40 गा./ कि.ग्रा अधिकतम पायसी कारकों के	, r 16	1 1.		
ने वाज्या के नाम वाज्या के नाम वाज्या के नाम सीडियम सीडियम कार्य के रूप में अमित्यक एसिड (डी एल-) एल-(+टाट्रिक एसिड और सोडियम राव्हें) सीडियम हाइड्रोजन कार्योक रूप में अभियक्त साल्ट) सीडियम प्रावाश्वयम वार्वानेट (ख) पीनुओ, के रूप में अभियक्त साहियम / पोटाशियम आधिव्यम साह्यें। सीडियम / पोटाशियम साल्टो सीडियम / पोटाशियम वार्वानेट (ख) पीनुओ, के रूप में अभियक्त साहियम / पोटाशियम वार्वाक्षें		1		1 1	1	
F 0		लैक्टिक एसिड	सोडियम बाइकार्बोनेट / कैल्शियम कार्बोनेट अजल तत्व के रूप में अभिव्यक्त	गलक एमड (डा एल–) एल–(+टाट्रिक एसिड और सोडियम / पोटाशियम साल्ट)	साडियम हाइड्राजन कार्बोनेट (क) पी.सो. के रूप में	अभिव्यक्त सोडियम/पोटाशियम /कैल्शियम आर्थोफास्केट (ख) पीट्अ, के रूप में अभिव्यक्त सोडियम/पोटाशियम पालीफास्केट
	क म सं अ	4	in	ø /¿		

पनीर पनीर		Ĭ			i
त्ते मूर्ण मूर्ण		L	ı		1
क् सीन उत्साद		he records			1
आइस्कीम/ कुल्फी/शुष्कित आइस्कीम मिश्रण/ फोजन डेजर्ट / मिल्क आईस/मिल्क लोली/आईस		l			
दुग्ध चूर्ण और क्रीम आइस्क्रीम, चूर्ण आइस्क्रीम भिश्रण/ फ्रोपन डेप भिस्क अईस/मि लोली/आ					0.5 ग्रा/किग्रा अधिकतम
दुग्ध वसा / मक्खन तेल तथा निर्जलीय दुग्ध वसा / निर्जलीय मक्खन तेल					
म केख		in the second second			
मधुरित संघनित दुग्ध					
दुग्ध हुग्ध					
सभी प्रकार की योगहर्ट					
मसार्धत चीज स्प्रेड		40 玑/ 6 玑/	अधकतम स्विवाय इसके कि डाला गया कास्कोरस प्रकारकोरस के रूप में संगणित 9 या / किया ने हो		
मसाधित मीज	—: क्राक	40 प्रा / किग्रा	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	IF	
याज / स्लाइ जड / कतरा हुआ चीज	में पायसीकारक			ऑक्सी <i>हें</i> ट्	
4 L 4 L 4 L 4 L 4 L 4 L 4 L 4 L 4 L 4 L	एकल या मिश्रित रूप	पॉली फास्फरिक अस्त का पोटेशियम लवण, (ख) मोनी/डाई और पॉली फास्फेरिक अस्त का कैत्यियम लवण (ग) मोनो/डाई और	पाला फास्फारक अस्त का सीडियम लवण (क) सीडियम साइट्रेट (ख) पोटाशियम साइट्रेट और (ग) कैल्शियम हाइड्रोजन कार्बोनेट और या कैल्शियम कार्बोनेट सहित साइट्रेक अस्ल (ख) सोडियम कार्बोनेट सहित साइट्रेक अस्ल (ख) सोडियम	कार या फारस्थन कार्बोनेट सहित फास्फोरिक अस्ल एकल या संयुक्त एन्टीऑक्सीडेंट्स एक एसकोर्शक अस्ल	יייייייייייייייייייייייייייייייייייייי
ू प्र सं स्र	ы		a o	- 01	

नाज्य स् भाग वाज/ संसाधित संसाधित स् स्लाइजंड वीज वीज स्पेड प्रत /कतरा हुआ वीज			1	पालामटट, एसकोरबिल स्टीरेट			मित्रमा नोकोफ्योल्म	100	1			1			1		1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	-				एटो आक्सीडेट साइनरजिस्टस	साइट्रिक एसिड		1
सभा वास्पीकृत प्रकार की दुग्ध योगहर्ट			1				1		1			1			 		1	-		1					
मधुरित मक्खन संघनित दुग्ध	· 		1				-					1	·		1.	,	1	- 2°		1]	/	1
दुग्ध वसा / मक्खन तेल तथा निर्जलीय	दुग्ध वसा /निर्जलीय	मक्खन तल	500 印	गा/किग्रा	आधकतम				100 FF.	गा/किग्रा	अधिकतम	100 田	गा/किग्रा	आधकतम	100 FF.	अधिकतम	100 用.	गा/किग्रा	आधकतम	175 मि या / किया	अधिकतम		जी एम पी	_	1
दुग्ध चूर्ण और क्रीम आइस्कीम, चूर्ण कुल्फी/ थु आइस्कीम मिश्रण /			0.5 玑/南玑	अधिकतम केवल	क्रीम चूप म	एस्काराबिक अस्ल के रूप में,		-	1						ı	-	1			100 मि. ग्रा/किग्रा अधिकतम			जी एम पी		1
क्रि	फ्रोजन डेजर्ट /मिल्क	आईस / मिल्क लोली / आईस ** मे	9				1		1						1	<u> </u>		-		1:	See 1 See				50 ग्प/किग्रा
कैसीन व्हे उत्पाद (तोड़क) चूर्ण					<u>-</u>		1								1		1	<u>-</u>	·-·	ı					
छेना ह) पनीर		.	-		.,				-			1		• · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·				•						_	- 1

सारणी – 15

	अतिरिक्त ठोस ग्राफटिंग वीज		200 मि. गा./ किग्रा	अधिकतम				-					an with the same of the same o	ı						1	15 中班 / 	अधिकतम अधिकतम				1 गा/	किगा दूध	टोस	.अधिकतम		
	₩		700 €	म स		तम		009	Œ	<u>بر</u>	किया	- जाधक -	ŧ	90 E	<u> </u>	F	- - - -	आधक	5	ı								I			
	कैमेम ब र्ट		20 Æ	मा/	किया शहासन	म ति		009	Œ	교	किया	आधक	1	00 4	<u>ר</u>	FF d	- - - -	आधक	1	1	i							i			
	क्रीम चीज		1					1				.,,		l							1	ļ									,
	कोला मियर्स	١,	8 Œ			आधक तम		009	Œ	<u>ग्र</u>	क्या	आधिक	H C	8 4	<u>.</u>	표/	किया	आह	4 0		1	-						I			
ाहयोज्य)	कोटेज/ क्रीमयुक्त काटेज		200 FF	किया	अधिकतम			-						ı						1	I							l 			
। खाद्य स	प्रोवालोन		200 मि. या /	किया	अधिकतम									I				_		1	1						ज ज	₽			
ाने वाले	सेंट पोलिन		200 五 五	किया	आधिकत -	T		600 FF	गा/	किया	अधिकत	Ħ		00 0	E.	- 표 -	किया	अधिक	E	1	1							1			
विशेष की चीज में प्रयोग किए जाने वाले खाद्य सहयोज्य)	टिलिस्टर		200 ⊞ ≅ / ⊞	किग्रा	अधिकतम			600 用.	ля /	किग्रा	अधिकतम			600 用	_ 기 기	किया	आधिकतम			जीएमपी	1	•						ı			
न में प्रयो	एमेनटेलर टिलिस्टर		200 PE. 211 /	किग्रा	अधिकतम			1						ı						1	.1	-						1			
की चीर	सेमसो		200 FP			आधक तम		009	Œ	गा/	किग्रा	अधिक	तम	009	连	<u> </u>	किया	आध	कतम	-	1				. <u>.</u>			ŀ			
विशेष	हावर्ती		200 F				1	L.						009					कतम		1							1		•	
(किसी किस्म	मीडा		200 TF	7			1	_						009							1							i			
(किसी	एडम		200 €					009	Œ				_	009			_			-	-1							ĺ			
	डेनबो		80 Æ	<u>4</u>	किया	आधीक तम		009	Œ	मा/	किया	अधिक	तम	009	圧	गा/	किया	आधिक	तम	1	- 1							1			
	श्रेडार		200 FF	 किया	अधिकत	Ħ.		600 用	л л/	किया	अधिकत	Ħ		600 Pt.	ग्म/	किया	अधिकत	म	ļ		1				ŀ		1 12 12 12 12 12 12 12 12 12 12 12 12 12	, E	अधिकत	Ħ	
	योज्यों के नाम	स्थायीकारक :-	कैत्शियम क्लोराइंड		,		रंग :-	अनाटो)		•			बीटा कैरोटिन		,				रिबोफलेविन	क्लोरोफिल		किण्वक	(1) एत्फा एमीलेज (एस्परजिलस	अगरित वर्.)	(2) एल्फा एमालज (बसालस केगानेनिम्म निकासम	प्राटार्यन बाराहारा प्राटामिक्ष्य में योगीनो	सबटाड्रायस न पानस) (३) मन्नान ममिलेख (बेग्नीलेस	्ठ) ४९५५ र्गातक (बताहर) स्टीरीधेमोकिनीअस बी	संबटाइलिस में वर्णित)	(4) एल्का एनीलेज (बेसीलेस रहीरीथेमोफिलीअस)
		I G	-				स्व	5 -	-			•		2						ო	4		F								

	योज्यों के नाम	शेडार	डनबो	एडम	गौडा	हावती	समस्री ए	सेमसो एमेनटेलर टिलिस्टर	टिलस्टर	1	प्रवास्त्राच	\ E\(\frac{1}{2}\)	1	क्रीय मीज	1	4	
							-			T		क्रीमयुक्त कार्ट्रेज	मियर्स		मु दू	ž	आतारक्ता वास ग्राफटिंग चीज
	(5) एत्का एमीलजा (बसीलेस											5214					
	सबटाइलिस)								***************************************								
	(6) एत्फा एमीलेज (कार्बोहाइट्रेस					<u>.</u> , '								•			
	बासलस लोचनाफारामस)			-													
	जी एम ओ से प्राप्त किण्वको										-						
	की लंबल किया जाएगा			·							•						
च	परिरक्षी :																
-	सोरेबिक अम्ल, सोडियम सोरबेट,	1 ग्रा	1	-	1	ì	-	,	-								4 / 11 /
	पोटाशियम सोरबेट, सोरबिक	किया												l 	1	1	3 41/ 140 41 216/ 41
	अम्ल के रूप में संगिषित	आधिकतम															מומחאות
Ċ	एकल अथवा सममिश्रण में भारी बाने वाले अभिकर्मक	ने वाले आ	भेकर्मक :-				-]		
-	कैरागिनेन	-			-	!			,					, H.			
													I	अधिकतम	I	l .	1
7	ग्वार गम	ŧ	1	1	1	1	ŀ		1	1	1	-		5 गा/किया	ŀ	1	1
											-			आधिकतम			
6	कराया गम	1	ı	ı	ı	1		1	1	ı	1		1	5 ग्रा/किग्रा	1	ı	
				+										अधिकतम			
4	र गारुख गम	ı	!	ı	1	1	1	1	,ł	1	1	Í	1	5 गा/किगा	-	1	
u	THE LIGHT				+	+	1				-			आधकतम			
n		I	I	1	j.	1	1	ı	1	1	ı	1	1	ऽ गा∕किपा अधिकता	-1	J	ì
9	सोडियम / पोटाशियम /				,	1		1	,				1	जायस्थान			
	केल्सियम के एलजीनेट								,					३ था / ।कथा अधिकतम	1	ı	l
~	अमोनियम एलजीनेट	I.	1	1 .		j	1	ı	ł	,		1	,	5 गा/किग्रा	1	1	Ĭ
					+									अधिकतम			
∞	तलात्म	1	t	ı	ŀ	ı	1	1	1	ı	I	ŀ	1	5 गा/किगा	ı	,	. 1
				+										अधिकतम			
თ	पाक्टनस	I	I.	ı	1 .	1	1	1	ı	1	ı	ŧ	ı	5 गा/किग्रा	1	1	1
4	पोपाशिवन ग्लाइकोल गल्बानीनेट			+	+	+	+	1		†	1			आधकतम			
2	DELIGION DICHOLD, LOUBLES	!	i	1	1	ı	ı	ı	l	ı	1	ł		5 ग्रा/किग्रा	ı	ı	1
							-							आधकतम			

(iv) उक्त नियमों के परिशिष्ट 'घ' में सारणी—2 के पश्चात् निम्नलिखित सारणी अन्तःस्थापित की जाएगी, अर्थीत् :-

सारणी – 3

(दुग्ध उत्पादों के लिए सूक्षम जैविकीय अपेक्षाए)

स०		आइसकाम/फोजन	वीज/ससाधित	वाध्यित द्ध	मधुरित संघनित	मक्खन	मक्खन	योगहर्ट / दही
		डेजर मिल्क मॉली/	वीज/बीज		ವ್ಯ		तेल / मक्खन	
	7	आइस केंडी / शुक्कित	स्पेड/समी अन्य	-		**************************************	वसा/धी	
		अस्त्रकीम मिश्रण	द्याप					
+	कुल प्लंट कांस्ट	250,000/明. 时	\$0,000 / 功1. 社	500/如 时	500 / गा. से	5000 / गा. से	5000 / गा. से	10,00,000/虹
		अमिधिक	अन्यिक	अनधिक	अनधिक	अन्धिक	अनधिक	से अनधिक
7	कालीफार्म काउंट	10 / गा. से अनिधिक	0.1 MH N	0.1 ग्राम मे	0.1 ग्राम में	5/ ग्राम मे	1.0 ग्राम में	10 / ग्राम से
			अविकामान	आविद्यभान	अविद्यमान	अनधिक	आविद्यमान	अनाधिक
mi 	ई, कोली	1 ग्रम में आवेद्यमान	李四郎	त्र ग्राम में	1 ग्राम में	1 玑中華	1 如叶 并	1.0 ग्राम में
			आविद्यामान	आबिद्यमान	अविद्यमान	अविद्यमान	अबिद्यमान	अविद्यमान
4	सालमोनेला	25 ग्राम में अविद्यमाना	25 गाम मे	25 गाम में	25 ग्राम मे	25 ग्राम क्	25 ग्राम में	25 ग्राम में
			अविद्यमान्	अविद्यमान	आविद्यमान	आविद्यमान	अविद्यमान	अविद्यमान
ري د	शिगोला	25 ग्रामा में अविद्यमाना	25 ग्राम में	255 邓阳 并	25 如阳 并	8 ग्राम में	25 ग्राम मे	25 ग्राम में
			अ विद्यमानः	अविद्यमान	वाविद्यमान	अविद्यमान	आवेदामान	आवेद्यमाम
ဖ်	स्टेफाइलोकोकस	1 ग्राम में अविद्यमान	भ ग्रामः मे	1000/ ग्राम ले	1480/四国中	1 304 并	1 ग्राम में	100/ 邓田 书
	आरेस		अविद्यमान	अनिधिकः	अन्तिवक	आविद्यामान	आवेद्यमान	अनाधिक
7.	यीस्ट एंड मोल्ड	1 ग्राम में आवेद्यमान	1. ग्राम मे	1 功杆 并	业 Mar 1/001	20 / ग्राम से	1 如田 本	100/ 明明 改
	काउट		अविद्यमानः	अविद्यमाम्	अनाधिक	अनाधक	अविद्यमान	अनाधिक
8 0,	एनएरोबिक स्पोर	1 ग्राम में अविद्यमान	1 गाम मे	5/ ग्रामासे	1 到11年中	1 ग्राम में	1 ग्रांम में	7 JIM H
	काखट		अविद्यमान	अन्धिक	आवैद्यमान	आविद्यमान	अविद्यमन	अविद्यमान
o.	लिस्टेरिया	1 ग्राम में अविद्यमान	कठोर चीज से	1. 如开并	1 ग्राम में	4 ग्राम में	1 ग्राम में	1 現田 幹
	मोनोसाइटोजनस		मिन चीज 23	अविद्यमान	अविद्यमान	आविद्यमान	आवैद्यमान	अविद्यमान
			ग्राम मे अविद्यमान					
			कर्ठोर चीजः १			} 		
			ग्राम में शविद्यामान					

अपेक्षा दुग्ध माउडर / क्रीम स	Ė	(A)	खाद्य कीसिन	अति अस्य ताप	कास्त्राजीकत	the state of the s	4	. 4
सत्याद	सत्याद	. ,	4	अमिकियाकेत	المستستار المستال	AILL J. HINGE	A COLUMN STATE OF THE STATE OF	の可能へには
		A ST	Š.	2	2.a / H. 44.60	जुन्ह		
पाछद्धर सुवासित दुग्ध		सुवासित	सुवासित	दुख	सुवासित दुग्ध	सेगानुनाशित		
						स्वासित दुन्ध		٠
कुल प्लेट काउंट 50,000/ग्रा. से 50,000/ग्रा. से ब्राून्य	50,000/亚、科		क्रॉअ		30,000/虹. 书	T.	50,000/项上部	50.000 / TIT At
अनिधिक		अन्धिक			अनाधिक	sca. 1	अनधिक	अनुविक
कालीफार्म कास्टट 0.1 ग्रास में 0.1 ग्राम में	0.1 ग्राम में		0्ब ग्राम	*	0.1 ग्राम में	0.1 如田 并	20/ 邓明 社	40 / 東田 中
अविद्यम्नान अविद्यमान	अविद्यमान		आक्रैद्यमान		आविद्यामान	आविद्यमान	अनाधिक	अनिधिक
ई कोली 0.1 ग्राम में 1 ग्राम में	1 ग्राम में		1 क्राप्टम में		1 ग्राम में	1 ग्राम में	1 ग्राम में	1 गाम में
अविद्यमान अविद्यमान अविद्यमान	अविद्यमान		आविश्वमान		अविद्यमान	आवैद्यमान	असिद्यमान	आकेटामान
सालमोनेला 25 ग्राम में 25 ग्राम में	25 ग्राम में		25 ग्रनम मे		25 ग्राम में	25 गाम में	25 ग्राम में	25 जाम में
अविद्यमान अविद्यमान अविद्यमान	अविद्यमान		अविद्यमान		अविद्यमान	आवेद्यमान	अविद्यमान	आविद्यमान
शिगेला 25 ग्राम में 25 ग्राम में	25 ग्राम में	-	25 गाम मे		25 ग्राम में	25 ग्राम में	25 THM H	25 功國 并
अविद्यमान अविद्यमान अविद्यमान	अविद्यमान		अविद्यमान		अविद्यमान	अविद्यमान	अविद्यमान	आविद्यमन
इलोकोकस 0.1 ग्राम में	1 ग्राम में	7-11	1 ग्राम मे		1 ग्राम में	न ग्राम में	100 / ग्राम से	100/ 班中 社
ओरेस अविद्यमान अविद्यमान अविद्यमान	अविद्यमान		अविद्यमान		आविद्यमान	अविद्यमान	अन्धिक	अन्धिक
रेड मोल्ड 1 ग्राम में आविद्यामान 1 ग्राम में	4 प्राप्त में		1 ग्राम्म में		1 ग्राम मे	1 जाम में	250 / ग्राम से	चवकाः 10 / ग्राम
काउट अविद्यमान अविद्यमान			अविद्यमान		अविद्यमान	अविद्यमान	अनधिक	से अनधिक
							•	श्रीखंड : 50 / ग्राम
								से अनधिक
एनएराबिक स्पार 1 ग्राम में अविद्यमान 1 ग्राम में 5/ ग्राम से	1 四四 中		5 / ग्राम ३		1 ग्राम में	5/ ग्राम से	1 ग्राम में	1 <u>गाम</u> मे
काउट अविद्यमान अनधिक			अनधिक		अविद्यमान	अनधिक	अविद्यमान	अविद्यमान
लिस्टेरिया 1 ग्राम में अविद्यमान 1 ग्राम में	1 ग्राम भे	_	1 ग्राम में		1 ग्राम में	1 ग्राम में	1 ग्राम में	1 ग्राम में
मीनोसाइटोजनस अविद्यमान अविद्यमन			अविद्यमन		आविद्यमान	अविद्यमान	अविद्यमान	अविद्यमान

[पी. 15014/7/2002-पी.एच (खाद्य)]

पाद टिप्पणी :—खाद्य अपिनन्नण निवास निवम, 1955, का.नि.अ. 2106, तारीख 12 सितम्बर, 1955 के द्वारा भारत के राजपत्र के भाग-]]. खण्ड 3 में प्रकाशित किए गए थे और अन्तिम संशोधन मा का नि. ३३०(अ) तरिखि 27-5-2005 के द्वारा किया गया। ति किया गया।

MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE (Department of Health) NOTIFICATION

New Delhi, the 7th June, 2005

G.S.R. 356(E).—Whereas a draft of certain rules further to amend the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955, were published, as required by sub-section (1) of section 23 of the Prevention of Food Adulteration Act, 1954 (37 of 1954), at pages 1 to 94 in the Gazette of India, Extraordinary, Part II, Section 3, sub-section (i), dated the 20th June 2003, under the notification of the Government of India in the Ministry of Health and Family Welfare (Department of Health), number G.S.R.497 (E), dated the 20th June, 2003, inviting objections and suggestions from all persons likely to be affected thereby before the expiry of a period of sixty days from the date on which copies of the Official Gazette containing the said notification, were made available to the public;

And whereas, the copies of the said Gazette were made available to the public on the 25th June 2003;

And whereas, objections and suggestions received from the public within the specified period on the said draft rules have been considered by the Central Government;

Now, therefore, in exercise of powers conferred by section 23 of the said Act, the Central Government, after consultation with the Central Committee for Food Standard, hereby makes the following rules further to amend the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955, namely:-

- 1. (1) These rules may be called the Prevention of Food Adulteration (Fourth Amendment) Rules, 2005.
- (2) They shall come into force after six months from the date of their publication in the Official Gazette.
- 2. In the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955, (hereinafter referred to as said rules),-
 - (i) In rule 42, in sub rule (zzz), after clause (18), the following shall be inserted, namely: -

"(ZZZ) (19)- Every package of Low Fat Paneer/Chhana shall carry

the following label, namely:-

Low Fat Paneer/Chhana

(ZZZ) (20)- Every package of Cheese(s), if coated /packed with food grade waxes/polyfilm/wrapping of cloth, shall bear the following label, namely:-

Remove the outer coating/packing before consumption

(ZZZ) (21)- Every package of Frozen Desert/Frozen Confection shall bear the following label, namely:-

- Strike out whichever is not applicable.
- (ii) In Appendix 'B' to the said rules,-
- (a) for item "A 07.04.01", the following shall be substituted, namely:-
 - "A. 07.04.01- Ice Candy means the product obtained by freezing a pasteurized mix prepared from a mixture of water, nutritive sweeteners e.g. "sugar, dextrose, liquid glucose, dried liquid glucose, honey", fruits and fruit products, coffee, cocoa, ginger, nuts and salt. The product may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirement
 - (i) Total sugars expressed as Sucrose........................ Not less than 10.0 percent"
 - (b) in item "A.11.01.01", the following shall be added at the end, namely:"Total urea content in the milk shall not be more than 700 ppm".
 - (c) in item "A. 11.01.11",-
 - (i) against the entry "Buffalo Milk" occurring in column 1, under column 3,-
 - (a) after the words, "Haryana", the words, "Jharkhand" shall be inserted;
 - (b) after the words, "Uttar Pradesh", the words, "Uttaranchal" shall be inserted;

- (c) after the words, "Arunachal Pradesh", the words, "Chhatisgarh" shall be inserted;
- (ii) against the entry, "Cow Milk" occurring in column 1, under column 3, -
 - (a) after the words, "Bihar", the words, "Chhatisgarh" shall be inserted;
 - (b) after the words, "Uttar Pradesh", the words, "Uttaranchal" shall be inserted;
 - (c) after the words, "Jammu and Kashmir", the words, "Jharkhand" shall be inserted:
- (iii) against the entry, "Goat or Sheep Milk" occurring in column 1, under column 3, -
 - (a) after the words, "Chandigarh", the words, "Chhatisgarh" shall be inserted;
 - (b) after the words, "Uttar Pradesh", the words, "Uttaranchal" shall be inserted:
 - (c) after the words, "Jammu and Kashmir", the words, "Jharkhand" shall be inserted:
- (d) after item A.11.02.02, the following shall be inserted, namely:-

"A.11.02.02.01- Cream Powder means the product obtained by partial removal of water from cream obtained from milk of cow and / or buffalo. The fat and / or protein content of the cream may be adjusted by addition and / or withdrawal of milk constituents in such a way as not to alter the whey protein to casein ratio of the milk being adjusted. It shall be of uniform colour and shall have pleasant taste and flavour free from off flavour and rancidity. It shall also be free from vegetable oil /fat, mineral oil, added flavour and any substance foreign to milk. The product may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements:

			The state of the s
(i)	Moisture	-	Not more than 5.0 percent
· ,			Paragraphic Paragr

(ii) Milk fat - Not less than 42.0 percent

(iii) Milk protein in
Milk solid not fat - Not less than 34.0 percent.";

(e) in item A.11.02.05, the following shall be added at the end, namely:-

"Provided that paneer or chhana when sold as low fat paneer or chhana, it shall conform to the following requirements: -

(i) Moisture -

Not more than 70.0 percent

(ii) Milk Fat -

Not more than 15.0 percent of dry matter:

Provided further that such low fat paneer/chhana shall be sold in sealed package only and shall bear proper label declaration as provided in sub rule (zzz) (19) of rule 42.";

(f) for items A.11.02.07, A.11.02.07.01 and A.11.02.07.02, the following shall be substituted, namely:-

"A.11.02.06 - Cheese means the ripened or unripened soft or semihard, hard and extra hard product, which may be coated with food grade waxes or polyfilm, and in which the whey protein/casein ratio does not exceed that of milk. Cheese is obtained by coagulating wholly or partly milk and/or products obtained from milk through the action of non-animal rennet or other suitable coagulating agents and by partially draining the whey resulting from such coagulation and/or processing techniques involving coagulation of milk and / or products obtained from milk which give a final product with similar physical, chemical and organoleptic characteristics. The product may contain starter cultures of harmless lactic acid and / or flavour producing bacteria and cultures of other harmless microorganisms, safe and suitable enzymes and sodium chloride. It may be in the form of blocks, slices, cut, shredded or grated cheese.

Ripened Cheese is cheese which is not ready for consumption shortly after manufacture but which must be held for some time at such temperature and under such other conditions as will result in necessary biochemical and physical changes characterising the cheese in question.

Mould Ripened cheese is a ripened cheese in which the ripening has been

accomplished primarily by the development of characteristic mould growth throughout the interior and/ or on the surface of the cheese.

Unripened cheese including fresh cheese is cheese which is ready for consumption shortly after manufacture.

Cheese or varieties of cheeses shall have pleasant taste and flavour free from off flavour and rancidity. It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D:

Provided that cheese or varieties of cheeses coated with food grade waxes/or polyfilm /or wrapping of cloth shall bear proper label declaration as provided in sub-rule(ZZZ) (20) of rule 42. It shall conform to the following requirements:

Product	Moisture	M		at on I asis	Ory
(1)	(2)	1		(3)	
(i) Hard Pressed Cheese	Not more than 39.0 percent	Not perce	less	than	48.0
(ii) Semi Hard Cheese	Not more than 45.0 percent	Not perce		than	40.0
(iii) Semi Soft Cheese	Not more than 52.0 percent	Not perce	less	than	45.0
(iv) Soft Cheese	Not more than 80.0 percent		less	than	20.0
(v) Extra Hard Cheese	Not more than 36.0 percent		less	than	32.0
(vi) Mozzarella Cheese	Not more than 60.0 percent		less	than	35.0
(vii) Pizza Cheese	Not more than 54.0 percent	-	less	than	35.0

A.11.02.06:01 -Processed Cheese means the product obtained by grinding, mixing, melting and emulsifying one or more varieties of cheeses with the aid of heat and emulsifying agents. It may contain cream, butter, butter oil and other milk products subject to maximum 5.0 percent lactose content in the final product and edible common salt, vinegar/ acetic acid, spices and other vegetable seasoning and foods other than sugars properly cooked or prepared for flavouring and characterization of the product provided

these additions do not exceed one sixth of the weight of the total solids of the final product on dry matter basis and cultures of harmless bacteria and enzymes. It shall have pleasant taste and smell free from off flavour and rancidity. It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements: -

(i) Moisture - Not more than 47.0 percent

(li) Milk Fat on dry basis - Not less than 40.0 percent:

Provided that processed cheese chiplets (packed sliced cheese) when sold in a package other than tin, shall not contain more than 50.0 percent moisture.

A.11.02.06.02- Processed Cheese Spread means the product obtained by grinding, mixing, melting and emulsifying one or more varieties of cheese with emulsifying agents with the aid of heat. It may contain Cream, Butter /Butter oil and other dairy products, subject to a maximum limit of 5.0 percent lactose in the final product, salt, vinegar, spices, condiments and seasonings, natural carbohydrate sweetening agents namely sucrose, dextrose, corn syrup, corn syrup solids, honey, maltose, malt syrup and hydrolysed lactose and foods properly cooked or otherwise prepared for flavouring and characterization of the product provided these additions do not exceed one sixth of the weight of total solids of the final product on dry weight basis and cultures of harmless bacteria and enzymes. It shall have pleasant taste and flavour free from off flavour and rancidity. It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements:

(i) Moisture - Not more than 60.0 percent

(ii) Milk Fat on dry basis - Not less than 40.0 percent

A.11.02.06.03-Cheddar Cheese means ripened hard cheese obtained by coagulating heated/ pasteurised milk of Cow and / or Buffalo or mixtures thereof with cultures of harmless lactic acid producing bacteria, non-animal rennet or other suitable coagulating enzymes. It shall be in the form of hard pressed block with a coating of food grade waxes or wrapping of cloth, or polyfilm. It shall have firm, smooth and waxy texture with a pale straw to orange colour without any gas holes. It may contain food additives permitted in

Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements: -

(i) Moisture - Not more than 39.0 percent

(ii) Milk Fat on Dry Basis - Not less than 48.0 percent

A.11.02.06.04- Danbo Cheese means ripened semi hard cheese obtained by coagulating heated/ pasteurised milk of Cow and / or Buffalo and mixtures thereof with cultures of harmless lactic acid producing bacteria, non-animal rennet or other suitable coagulating enzymes. It shall be smooth in appearance with firm texture and uniform yellow colour and may be coated with food grade waxes or wrapping of cloth, or polyfilm. It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements: -

(i) Moisture - Not more than 39.0 percent

(ii) Milk Fat on Dry Basis - Not less than 45. 0 percent

A.11.02.06.05- Edam Cheese means the ripened semi hard cheese obtained by coagulating heated / pasteurised milk of Cow and / or Buffalo or mixtures thereof with cultures of harmless factic acid producing bacteria, non-animal rennet or other suitable coagulating enzymes. It shall have a firm texture suitable for cutting with a yellowish colour and a hard rind which may be coated with food grade waxes, wrapping of cloth, polyfilm or vegetable oil. It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements:

(i) Moisture - Not more than 46.0 percent -

(ii) Milk Fat on Dry Basis - Not less than 40.0 percent

A.11.02.06.06- Gouda Cheese means ripened semi hard cheese obtained by coagulating milk of Cow and /or Buffalo or mixtures thereof with cultures of harmless

lactic acid producing bacteria, non-animal rennet or other suitable coagulating enzymes. It shall have firm texture suitable for cutting, straw to yellowish colour and a hard rind which may be coated with food grade waxes, wrapping of cloth, or vegetable oil. It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements: -

(i) Moisture

Not more than 43.0 percent

(ii) Milk Fat on Dry Basis

Not less than 48.0 percent

A.11.02.06.07- Havarti Cheese means ripened semi hard cheese obtained by coagulating milk of Cow and / or Buffalo or mixtures thereof with cultures of harmless lactic acid producing bacteria, non-animal rennet or other suitable coagulating enzymes. It shall have firm texture suitable for cutting, a light yellow colour and may have a semi soft slightly greasy rind. It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements:

Requirements	Havarti	30 percent Havarti	60 percent Havarti
(1).	(2)	(3)	(4)
Moisture	Not more than 48.0 percent	Not more than 53.0 percent	Not more than 60.0 percent
Milk Fat on Dry basis	Not less than 45.0 percent	Not less than 30.0 percent	Not less than 60.0 percent

A.11.02.06.08- Tilsiter means ripened semi hard cheese obtained by coagulating milk of Cow and / or Buffalo or mixtures thereof with cultures of harmless lactic acid producing bacteria and cultures of Bacterium linens, non-animal rennet or other suitable coagulating enzymes. It shall have firm texture suitable for cutting with a ivory to yellow colour with a firm rind which may show red and yellow smear producing bacteria or coated with foot grade waxes or wrapping of cloth, or polyfilm after removal of the smear. It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiologic is requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements:

Requirements	Tilsiter	30 percent Tilsiter	60 percent Tilsiter
(1)	(2)	(3)	(4)
Moisture	Not more than 47.0 percent	Not more than 53.0 percent	Not more than 39.0 percent
Milk Fat on Dry basis	Not less than 45.0 percent	Not less than 30.0 percent	Not less than 60.0 percent

A.11.02.06.09- Cottage Cheese and Creamed Cottage Cheese means soft unripened cheese obtained by coagulation of pasteurised skimmed milk of Cow and / or Buffalo or mixtures thereof with cultures of harmless lactic acid bacteria with or without the addition of other suitable coagulating enzymes. Creamed Cottage Cheese is cottage cheese to which a pasteurised creaming mixture of cream, skimmed milk, condensed milk, non fat dry milk, dry milk protein, Sodium/ Potassium/ Calcium/ Ammonium caseinate is added. It shall have a soft texture with a natural white colour. It may contain spices, condiments, seasonings and fruits pulp. It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements: -

(i) Moisture - Not more than 80.0 percent

(ii) Milk Fat - Not less than 4.0 percent (in Creamed Cottage Cheese)

A.11.02.06.10- Cream Cheese (Rahmfrischkase) means soft unripened cheese obtained by coagulation of pasteurized milk of cow and / or buffalo or mixtures thereof and pasteurized cream with cultures of harmless lactic acid producing bacteria with or without the addition of suitable coagulating enzymes. It shall have a soft smooth texture with a white to light cream colour. It may contain spices, condiments, seasonings and fruits pulp. The product may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements:

(i) Moisture - Not more than 55.0 percent

(ii) Milk Fat on Dry Basis - Not less than 70.0 percent

A.11.02.06.11- Coulommiers Cheese means soft unripened cheese obtained by coagulation of milk of cow and / or buffalo or mixtures thereof with cultures of harmless lactic acid producing bacteria and non-animal rennet or other suitable coagulating enzymes and moulds characteristic of the variety. It shall have soft texture and white to cream yellow colour and may show presence of white mould including orange or red spots on the surface. It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements:

(i) Moisture - Not more than 56.0 percent

(ii) Milk Fat on Dry Basis - Not less than 46.0 percent

A.11.02.06.12- Camembert Cheese means ripened soft cheese obtained by coagulating milk of Cow and / or Buffalo or mixtures thereof with cultures of harmless lactic acid producing bacteria and cultures of Penicillium caseicolum and Bacterium linens, non-animal rennet or other suitable coagulating enzymes. It may be in the form of flat cylindrical shaped cheese covered with white mould (Penicillum caseicolum) with occasional orange coloured spots (Bacterium linens). It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements: -

Requirements	30.0 percent Camembert Cheese	40.0 percent Camembert Cheese	45.0 percent Camembert Cheese	50.0 percent Camembert Cheese
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
Moisture	Not more than 62.0 percent	Not more than 56.0 percent	Not more than 56.0 percent	Not more than 56.0 percent
Milk Fat on Dry basis	Not less than 30.0 percent	Not less than 40.0 percent	Not less than 45.0 percent	Not less than 50.0 percent

A. 11.02.06.13- Brie Cheese means soft ripened cheese obtained by coagulating milk of Cow and / or Buffalo or mixtures thereof with cultures of harmless lactic acid producing bacteria and cultures of Penicillium caseicolum and Bacterium linens, non-animal rennet

and other suitable enzymes. It shall be white to creamy yellow in colour with a smooth texture showing presence of white mould (Penicillium caseicolum) with occasional orange coloured spots (Bacterium linens) on the rind. It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements:-

(i) Moisture

Not more than 56.0 percent

(ii) Milk Fat on Dry basis

Not less than 40.0 percent

A.11.02.06.14- Saint Paulin means ripened semi hard cheese obtained by coagulating milk of Cow and / or Buffalo or mixtures thereof with non-animal rennet, cultures of harmless lactic acid producing bacteria or other suitable enzymes. It shall have white to yellow colour with a firm and flexible texture and a hard rind which may be coated with food grade waxes or polyfilm. It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements: -

(i) Moisture

Not more than 56.0 percent

(ii) Milk Fat on Dry Basis

Not less than 40.0 percent

A.11.02.06.15- Samsoe means hard ripened cheese obtained by coagulating milk of Cow and / or Buffalo or combination there of with non-animal rennet and cultures of harmless lactic acid producing bacteria or suitable coagulating enzymes. It shall be yellow in colour with a firm texture suitable for cutting and may have a rind with or without food grade waxes or polyfilm coating. It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements: -

Requirements	Samsoe	30 percent Samsoe		
(1)	(2)	(3)		
(i) Moisture	Not more than 44.0 percent	Not more than 50.0 percent		
(ii) Milk Fat on Dry Basis	Not less than 45.0 percent	Not less than 30.0 percent		

A.11.02.06.16- Emmentaler means hard ripened cheese with round holes obtained by coagulating milk of Cow and / or Buffalo or mixtures thereof with non-animal rennet, cultures of harmless lactic acid producing bacteria or other suitable coagulating enzymes. It may contain Cupric Sulphate not exceeding 15 mg/kg expressed as Copper. It shall have a light yellow colour and a firm texture suitable for cutting and may have a hard rind. It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements:

(i) Moisture - Not more than 40.0 percent

(ii) Milk Fat on Dry Basis - Not less than 45.0 percent

A.11.02.06.17- Provolone means pasta filata cheese obtained by coagulating milk of Cow and / or Buffalo or mixtures thereof with cultures of harmless lactic acid producing bacteria, non-animal rennet or other suitable coagulating enzymes. It may be smoked. It shall be white to yellow straw in colour with a fibrous or smooth body and rind which may be covered with vegetable fat / oil, food grade waxes or polyfilm. It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements:-

(i) Moisture-

(a) Unsmoked Cheese - Not more than 47.0 percent

(b) Smoked Cheese - Not more than 45.0 percent

(ii) Milk Fat on Dry Basis - Not less than 45.0 percent

A.11.02.06.18- Extra Hard Grating Cheese means ripened cheese obtained by coagulating milk of Cow and / or Buffalo, goat/ sheep milk or mixtures thereof with cultures of harmless lactic acid producing bacteria, non-animal rennet, or other suitable coagulating enzymes. It may be white to light cream in colour with a slightly brittle texture and an extra hard rind which may be coated with vegetable oil, food grade waxes or polyfilm. It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the

microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements: -

(i) Moisture - Not more than 36.0 percent

(ii) Milk Fat on Dry Basis - Not less than 32.0 percent.";

(g) for items A.11.02.08, A.11.02.08.01,A.11.02.09,A.11.02.10, A.11.02.11,A.11.02.12, A.11.02.13, A.11.02.13.01, A.11.02.14, A.11.02.15 and A.11.02.16, the following shall be substituted, namely:-

"A. 11.02.07- Ice Cream, Kulfi, Chocolate Ice Cream or Softy Ice Cream means the product obtained by freezing a pasteurised mix prepared from milk and / or other products derived from milk with the addition of nutritive sweetening agents e.g. sugar, dextrose, fructose, liquid glucose, dried liquid glucose, maltodextrin, high maltose corn syrup, honey, fruit and fruit products, eggs and egg products, coffee, cocoa, ginger and nuts. It may also contain Chocolate, and bakery products such as cake, or cookies as a separate layer and / or coating. It may be frozen hard or frozen to a soft consistency. It shall be free from artificial sweetener. It shall have pleasant taste and smell free from off flavour and rancidity. It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements:

Requirements	Ice Cream	Medium Fat Ice Cream	Low Fat Ice Cream
(1)	(2)	(3)	(4)
(1) Total Solids	Not less than 36.0 percent	Not less than 30.0 percent	Not less than 26.0 percent
(2)Wt/ Vol. (gms / l)	Not less than 525	Not less than 475	Not less than 475
(3) Milk Fat	Not less than 10.0 percent	Not less than 5.0 percent but less than 10.0 percent	Not more than 2.5 percent
(4) Milk Protein (N x 6.38)	Not less than 3.5 percent	Not less than 3.5 percent	Not less than 2.5 percent

Note: In case where chocolate, cake or similar food coating, base or layer forms a separate part of the product, only the Ice Cream portion shall conform to the requirements given above. The type of ice-cream shall be clearly indicated on the label otherwise standard for ice-cream shall apply.

A. 11.02.07.01- Dried Ice Cream Mix/ Dried Frozen Dessert/ Confection

means the product in a powder form which on addition of prescribed amount of water shall give a product conforming to the requirements of the respective products, namely,- ice cream, medium fat ice-cream, low fat ice-cream as prescribed under item A.11.02.07 and frozen confection, medium fat frozen confection and low fat frozen confection as prescribed under item A. 11.02.07.02 of these rules except the requirement of weight/volume for both the products. The moisture content of the product shall not be more than 4.0 percent. It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D.

A. 11.02.07.02- Frozen Dessert/ Frozen Confection means the product obtained by freezing a pasteurised mix prepared with milk fat and / or edible vegetable oils and fats having a melting point of not more than 37.0° C in combination and milk protein alone or in combination/ or vegetable protein products in combination with the addition of nutritive sweetening agents e.g. sugar, dextrose, fructose, liquid glucose, dried liquid glucose, maltodextrin, high maltose corn syrup, honey, fruit and fruit products, eggs and egg products coffee, cocoa, ginger, and nuts. It may also contain chocolate, cake or cookies as a separate layer or coating. It may be frozen hard or frozen to a soft consistency. It shall be free from artificial sweetener. It shall have pleasant taste and flavour free from off flavour and rancidity. The product may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements:

Requirements	Frozen Dessert/ Frozen Confection	Medium Fat Frozen Dessert/ Frozen Confection	Low Fat Frozen Dessert/ Frozen Confection
(1)	(2)	(3)	(4)
(1) Total Solids	Not less than 36.0 percent	Not less than 30.0 percent	Not less than 26.0 percent
(2)Weight//Volume (gms / l)	Not less than 525	Not less than 475	Not less than 475
(3) Total Fat	Not less than 10.0 percent	Not less than 5.0 percent but less than 10.0 percent	Not more than 2.5 percent
(4) Total Protein (N x 6.25)	Not less than 3.5 percent	Not less than 3.5 percent	No. less than 2.5 percent

Note: In case where chocolate, cake or similar food coating, base or layer forms a separate part of the product, only the frozen dessert/ Frozen confection portion shall conform to the requirements given above. The type of frozen confection shall be clearly indicated on the label otherwise, standards of frozen dessert/ frozen confection shall apply and every package of Frozen Dessert/ Frozen Confection shall bear proper label declaration as per sub-rule (ZZZ) (21) of rule 42.

A. 11.02.08- Milk Ice or Milk Lolly means the product obtained by freezing a pasteurised mix prepared from milk and /or other products derived from milk with the addition of natural sweetening agents i.e. sugar, dextrose, fructose, liquid glucose, dried liquid glucose, maltodextrin, honey, fruit and fruit products, eggs and egg products, coffee, cocoa, ginger, and nuts. It may also contain chocolate, and bakery products such as cake or cookies as a separate layer and / or coating. It shall be free from artificial sweetener. It shall have pleasant taste and smell free from off flavour and rancidity. It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements: -

(1) Total solids (m/m)

Not less than 20.0 percent

(2) Milk Fat (m/m)

Not more than 2.0 percent

(3) Milk Protein (N x 6.38)

- Not less than 3.5 percent

A. 11.02.09 - Evaporated Milk means the product obtained by partial removal of water from milk of cow and /or buffalo by heat or any other process which leads to a product of the same composition and characteristics. The fat and protein content of the milk may be adjusted by addition and /or withdrawal of milk constituents in such a way as not to alter the whey protein to casein ratio of the milk being adjusted. It shall have pleasant taste and flavour free from off flavour and rancidity. It shall be free from any substance foreign to milk. It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements: -

Product	Milk Fat	Milk Solids	Milk protein in milk solids not fat
(1)	(2)	(3)	(4)
(i) Evaporated Milk	Not less than 8.0	Not less than 26.0	Not less than 34.0
	percent m/m	percent m/m	percent m/m

(1)	(2)	(3)	(4)
(ii) Evaporated partly skimmed milk	Not less than 1.0 percent and not more than 8.0 percent m/m	Not less than 20.0 percent m/m	Not less than 34.0 percent m/m
(iii) Evaporated Skimmed milk	Not more than 1.0 percent m/m	Not less than 20.0 percent m/m	Not less than 34.0 percent m/m
(iv) Evaporated High Fat milk	Not less than 15.0 percent m/m	Not less than 11.5 percent m/m	Not less than 34.0 percent m/m

A. 11.02.10- Sweetened Condensed Milk means the product obtained by partial removal of water from milk of Cow and /or Buffalo with the addition of sugar or a combination of sucrose with other sugars or by any other process which leads to a product of the same composition and characteristics. The fat and / or protein content of the milk may be adjusted by addition and /or withdrawal of milk constituents in such a way as not to alter the whey protein to case in ratio of the milk being adjusted. It shall have pleasant taste and flavour free from off flavour and rancidity. It shall be free from any substance foreign to milk. It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements:

Product	Milk Fat	Milk Solids	Milk protein in milk solids not fat
(1)	(2)	(3)	(4)
(i) Sweetened condensed milk	Not less than 9.0 percent m/m	Not less than 31.0 percent m/m	Not less than 34.0 percent m/m
(ii) Sweetened condensed skimmed milk	Not more than 1.0 percent m/m	Not less than 26.0 percent m/m.	Not less than 34.0 percent m/m
(iii)Sweetened condensed partly skimmed milk	Not less than 3.0 per cent m/m and not more than 9.0 per cent m/m	Not less than 28.0 percent m/m	Not less than 34.0 percent m/m
(iv)Sweetened condensed High fat milk	Not less than 16.0 percent m/m	Not less than 30.0 percent m/m	Not less than 34.0 percent m/m

A.11.02.11- Milk Powder means the product obtained by partial removal of water from milk of Cow and /or Buffalo. The fat and /or protein content of the milk mage be adjusted by addition and /or withdrawal of milk constituents in such a way as not to alter

the whey protein to casein ratio of the milk being adjusted. It shall be of uniform colour and shall have pleasant taste and flavour free from off flavour and rancidity. It shall also be free from vegetable oil /fat, mineral oil, thickening agents, added flavour and sweetening agent. It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements: -

Product	Moisture	Milk Fat	Milk protein in milk solids not fat	Titrable acidity(ml 0.1N NaOH/ 10 gm solids not fat	Solubility Percent	Total ash on dry weight basis
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
(i) Whole milk powder	Not more than 4.0 percent m/m	Not less than 26.0 percent m/m	Not less than 34.0 percent m/m	Not more than 18.0	Not less than 99	Not more than 7.3 percent
(ii) Partly Skimmed milk powder	Not more than 5.0 percent m/m	MOCICSS man	Not less than 34.0 percent m/m	Not more than 18.0.	Not less than 99	Not more than 8.2 percent
(iii) Skimmed milk powder	Not more than 5.0 percent m/m	than 1.5	Not less than 34.0 percent m/m	Not more than 18.0	Not less than 99	Not more than 8.2 percent

- (h) items number A.11.02.17, A.11.02.18, A.11.02.18.01, A.11.02.18.02 and A.11.02.18.03 shall be renumbered as A.11.02.12, A.11.02.13, A.11.02.13.01, A. 11.02.13.02 and A. 11.02.13.03 respectively;
- (i) for items A.11.02.19 and A.11.02.20, the following shall be substituted, namely:-
 - "A.11.02.14- Butter means the fatty product derived exclusively from milk of Cow and/ or Buffalo or its products principally in the form of an emulsion of the type water in oil. The product may be with or without added common salt and starter cultures of harmless lactic acid and / or flavour producing bacteria. Table butter shall be obtained from pasteurized milk and /or other milk products which have undergone adequate heat treatment to ensure microbial safety. It

shall be free from animal body tat, vegetable oil and fat, mineral oil and added flavour. It shall have pleasant taste and flavour free from off flavour and rancidity. It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D:

Provided that where butter is sold or offered for sale with out any indication as to whether it is table or deshi butter, the standards of table butter shall apply.

It shall conform to the following requirements: -

Product	Moisture	Milk Fat	Milk solids not fat	Common salt
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
(i) Table Butter	Not more than 16.0 percent m/m	Not less than 80.0 percent m/m	Not more than 1.5 percent m/m	Not more than 3.0 percent m/m
(ii) Desi Cooking Butter	· -	Not less than 76.0 percent m/m		-

- (j) item number A.11.02.21 shall be renumbered as A.11.02.15 and in item A.11.02.15, so renumbered, in the Table,-
 - (i) after serial number 6 and entries relating thereto, the following shall be inserted, namely:-

1	2	3	4	5	6
6 A	Chhatisgarh	40.0 to 44.0	26	3.0	0.5

(ii) after serial number 13 and entries relating thereto, the following shall be inserted, namely:-

1	2	. 3	4	5	6
13A	Jharkhand	40.0 to 43.0	28	3.0	0.5

(iii) after serial number 29 and entries relating thereto, the following shall be inserted, namely:-

11.	1	2	3	4	5	6	
	29A	Uttaranchal	40.0 to 43.0	26	3.0	0.5	1

(k) for item A.11.02.21.01, the following shall be substituted, namely:-

"A. 11.02.15.01-Milkfat /Butter oil and Anhydrous Milk Fat /Anhydrous

Butter oil means the fatty products derived exclusively from milk and /or products obtained from milk by means of processes which result in almost total removal of water and milk solids not fat. It shall have pleasant taste and flavour free from off odour and rancidity. It shall be free from vegetable oil /fat, animal body fat, mineral oil, added flavour and any other substance foreign to milk. It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements: -

Requirements	Milk Fat/ Butter Oil	Anhydrous milk fat/
	·	Anhydrous Butter Oil
(1)	(2)	(3)
(i)B.R. reading at 40 °C	40 - 44	40 - 44
(ii) Moisture m/m	Not more than 0.4 percent	Not more than 0.1 percent
(iii) Milk Fat m/m	Not less than 99.6 percent	Not less than 99.8 percent
(iv) Reichert Value	Not less than 24	Not less than 24
(v) F.F.A as Oleic acid	Not more than 0.4 percent	Not more than 0.3 percent
(vi) Peroxide Value (milli- equivalents of Oxygen/kg fat)	Not more than 0.6	Not more than 0.3
(vii) Boudouin Test	Negative	Negative

- (1) items number A.11.02.22 and A.11.02.22.01 shall be renumbered as A.11.02.16 and A.11.02.16.01, respectively;
- (m) for item A.11.02.23, the following shall be substituted, namely:-

"A.11.02.17 YOGHURT means a coagulated product obtained from pasteurized or boiled milk or concentrated milk, pasteurized skimmed milk and /or pasteurized cream or a mixture of two or more of these products by lactic acid fermentation through the action of Lactobacillus bulgaricus and Steptococcus thermophilus. It may also contain cultures of Bifidobacterium bifidus and Lactobacillus acidophilus and other cultures of suitable lactic acid producing harmless bacteria and if added, a declaration to this effect shall be made on the label. The microorganisms in the final product must

be viable and abundant. It may contain milk powder, skimmed milk powder, unfermented buttermilk, concentrated whey, whey powder, whey protein, whey protein concentrate, water soluble milk proteins, edible casein, and caseinates manufactured from pasteurized products. It may also contain sugar, corn syrup or glucose syrup in sweetened yoghurt and fruits in fruits yoghurt. It shall have smooth surface and thick consistency without separation of whey. It shall be free from vegetable oil /fat, animal body fat; mineral oil and any other substance foreign to milk. The product may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements:-

Product	Milk Fat	Milk solids not fat	Milk protein	Sugar
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
(i) Yoghurt	Not less than 3.0 percent m/m	Not less than 8.5 percent m/m	Not less than 3.2 percent m/m	-
(ii) Partly skimmed Yoghurt	Not less than 0.5 per cent m/m and not more than 3.0 per cent m/m	Not less than 8.5 percent m/m	Not less than 3.2 percent m/m	-
(iii) Skimmed Yoghurt	Not more than 0.5 percent m/m	Not less than 8.5 percent m/m	Not less than 3.2 percent m/m	-
(iv) Sweetened/ Flavoured Yoghurt	Not less than 3.0 percent m/m	Not less than 8.5 percent m/m	Not less than 3.2 percent m/m	Not less than 6.0 percent m/m
(v) Fruit ' Yoghurt	Not less than 1.5 percent m/m	Not less than 8.5 percent m/m	Not less than 2.6 percent m/m	Not less than 6.0percent m/m

Provided that titrable acidity as lactic acid shall not be less than 0.85 percent and not more than 1.2 percent The specific lactic acid producing bacterial count per gram shall not be less than 10, 00,000.

Provided further that the type of Yoghurt shall be clearly indicated on the label otherwise standards of plain Yoghurt shall apply. The Yoghurt subjected to heat treatment after fermentation at temperature not less than 65°C shall be labelled as Thermised or Heat Treated Yoghurt and shall conform to the above parameters except the minimum requirement of specific lactic acid producing count per gram;

(n) after item A.11.02.23, renumbered as A.11.02.17, the following shall be added, name y:-

"A.11.02.18 Whey Powder means the product obtained by spray or roller drying sweet whey or acid whey from which major portion of milk fat has been removed.

Sweet Whey means the fluid separated from the curd after the coagulation of milk, cream, skimmed milk or buttermilk in the manufacture of cheese, casein or similar products, principally with non-animal rennet type enzymes.

Acid Whey is obtained after coagulation of milk, cream, skimmed milk or buttermilk, principally with acids of the types used for manufacture of edible acid casein, chhana, paneer, or fresh cheese. It shall be of uniform colour with pleasant taste and flavour free from off flavour and rancidity. It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements: -

Requirement	Whey Powder	Acid Whey Powder
(1)	(2)	(3)
(i)Moisture	Not more than 5.0 percent	Not more than 4.5 percent
(ii) Milk Fat	Not more than 2.0 percent m/m	Not more than 2.0 percent m/m
(iii) Milk Protein (N× 6.38)	Not less than 10.0 percent m/m	Not less than 7.0 percent m/m
(iv) Total Ash	Not more than 9.5 percent m/m	Not more than 15.0 percent m/m
(v) pH (in 10.0% solution)	Not less than 5.1	Not more than 5.1
(vi) Lactose content expressed as anhydrous Lactose	Not less than 61.0 percent m/m	Not less than 61.0 percent m/m

- **Note:-**(i) Although the powders may contain both anhydrous lactose and lactose monohydrates, the lactose content is expressed as anhydrous lactose.
 - (ii) 100 parts of lactose monohydrate contain 95 parts of anhydrous lactose.

A.11.02.19 Edible Casein Products mean the products obtained by separating, washing and drying the coagulum of skimmed milk.

Edible acid casein means the product obtained by separating, washing and drying the acid precipitated coagulum of skimmed milk.

Edible non-animal rennet casein means the product obtained after washing and drying the coagulum remaining after separating the whey from the skimmed milk which has been coagulated by non-animal rennet or by other coagulating enzymes.

Edible caseinate means the dry product obtained by reaction of edible casein or fresh casein curd with food grade neutralizing agents and which has been subjected to an appropriate heat treatment. It shall be qualified by the name of the cation and the drying process used (Spray or Roller dried).

The products shall be white to pale cream or have greenish tinge, free from lumps and any unpleasant foreign flavour. It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements:

Requirements	Non-animal rennet Casein	Acid Casein	Caseinate
⋄ (1)	(2)	(3)	(4)
(i) Moisture	Not more than 12.0 percent m/m	Not more than 12.0 percent m/m	Not more than 8.0 percent m/m
(ii) Milk Fat	Not more than 2.0 percent m/m	Not more than 2.0 percent m/m	Not more than 2.0 percent m/m
(iii) Milk Protein (N×6.38) on dry weight basis	Not less than 84.0 percent m/m	Not less than 90.0 percent m/m	Not less than 88.0 percent m/m
(iv) Casein in Protein	Not less than 95.0 percent m/m	Not less than 95.0 percent m/m	Not less than 95.0 percent m/m
(v) Ash including P ₂ O ₅	Not less than 7.5 percent m/m	Not more than 2.5 percent m/m	
(vi) Lactose	Not more than 1.0 percent m/m	Not more than 1.0 percent m/m	Not more than 1.0 percent m/m
(vii) Free Acid ml 0.1N Na OH/gm	-	Not more than 0.27 percent	-
(viii) pH Value in 10 %		_	Not more than 8.0

(iii) in the said rules, in Appendix 'C', after Table-13 the following shall be inserted, namely:—

18erted,
11amc1y:-

1728 97/05-9

TABLE 14
(Food Additives for use in milk products)

Ī																					1
	Сърдана/Раност																				
1	Мбеу Ромдег						•		1	•			1		•				,	,	1
	Casein products		*		GMP			GMP	67 (5	GMP	GMP							•	•	•	
	Ice ream/Kulliv Dried Ice- Cream Mixi Irozen dessertz/Milk Icel/Milk Lollies/Ice Candy,											10 gm/kg maximum				10 gm/kg maximum	10 gm/kg maximum	10.gm/kg maximum	10 gm/kg maximum	10gm/kg maximum	
	Milk Powder & Cream Powder		Cueam powder-	or in combination,	maximum Milk powder -Calcium	chloride, Sodium Citrate, Sodium	Saits of orthophosphoric	acid and Polyphosphoric	phosphate)-	3 gm/kg singly or in combination	maximum				2.5 gm/kg meximum						
	Milk Fat/Butter Oil And Anhydrous milk fat/Anhydrous Butter Oil		•			1	•	•	,	•	•	•			•					•	•
	. Впцег			1		•	•	,	-	1	•	•	•	•	•			1	•	•	
	Sweetened condensed Alim				<u> </u>	l	2 cm/kg	Singly or 3	gn/kg in	combination				4		ı					•
	Evaporated milk						2 em/ke	singly or	3 gm/kg in	combination combination		150 mg/kg maximum	•	-	ŧ	1					,
	All types of Yoghurts	-:s	ı		,		•	1	1	1	1	5 gm/kg maximum	1	10 gm/kg maximum	1	10gm/kg maximum	5 gm/kg	5 gm/kg maximum	5 gm/kg maximum	5 gm/kg maximum	5 gm/kg maximum
	Processed cheese spread	s substances:-	•	'		-	,	,					•	•	-		1	•	•	1	1
	Processed cheese	anhydrous subst	į			,	,				1		ı				•		•	•	
	Cheese/Sheed/cut shredded cheese	n expressed as	•	•			•				•			•	•				•	• 1	•
	10.	Stabilisers singly or in combination expressed	Potassium	te, potassium	odium citrate and	(d) Calcium Salt of orthophosphoric acid	olyphosphoric	orthophosphoric	polyphosphoric	трорноѕрногіс	Ayphosphoric acid		aleium and				thyl cellulose				
		hilisers singly	(a) Sodium Chloride, Potassium	(b) Calcium Carbonate, potassium	(c) Calcium citrate, Sodium citrate and	(d) Calcium Salt of or	(e) Calcium Salt of Polyphosphoric	(f) Potassium Salt of orthophosphoric	(g) Potassium sail of polyphosphoric	(h) Sodium Sait of orthophosphoric	(i) Sodium Salt of Polyphosphoric acid	Carrageenan	Sodium/Potassium/Calcium and	Gelatine	Lecithins	Pectins	Sodium carboxy methyl cellulose	Agar	Guar gum	Xanthan gum	Tragacanth gum
	savitibbA lo smaN	Sta	@ d	[€	8 9 P	<u> </u>	(e)	(£)	(3)	S G	∮ (3	<u>"</u>	\ <u>\</u>	ļŏ_	13	ď.	Š		٦	X Q	<u>=</u> =

1728	GL.	-10
1120	UI-	-10

[भाग II—खण्ड 3(i)]		·				भारत	कार	ভাগ	স : ব	भस	धार	ण												67
, Teena¶\enshla	ı	,				,	,							•				•		•		•		-
Whey Powder				1		•					•		,							,				,
Cassin products	<i>r</i> •	,	-								•	•		•										1
ice ream/Kulfi/ Dried ice- Cream Mix/ frozen desserts/Milk ice/Milk Lollies/ice Candy,	,	10 gm/kg maximum	10 gm/kg	10 gm/kg maximum	· .	10 gm/kg maximum	10 gm/kg maximum		10 gm/kg maximum			,				30.0 gm/kg	maximum subject to	declaration		•			30.0 gm/kg	maximum subject to dectaration
Milk Powder & Cream Powder						2.5 gm/kg maximum					•,				î						1			7
Milk Fat/Butter Oil And Anhydrous Butter fat/Anhydrous Butter Oil	,			1	·						, 1			,	,						,			•
aəying.			•	,					•		•			•	,	•	•	•	,	•.				
Sweetened condensed	1	•		•		.1	,		,		Ŧ	,			•		٠,		-	-		,	•	
Evaporated milk		1	1	•		•	•		•		•		•	1		•	,	,	<u> </u>	•		-		
All types of Yoghurts	5 gm/kg maximum	5 gm/kg maximum	,	‡		•			•	:	•		•		,	•	•				,	,	• ,	
eseedo besesoar¶ baenqa			-	•		•	,		•			•	•	•				•			1			•
eseeus pessecoal	1	ı	•			•		nbination :-			1	,	•		,		,	,	-				•	•
Cheese/Sliced/cut shredded cheese	1	,	1				•	singly or in cor	-	nbination:-	•	,	,			•	1						•	•
	æ	G	Propylene glycol alginate	Poly Glycerol Esters of Fatty acids Polyoxy ethylene sorbitan monolaurate	Polyoxy ethylene sorbitan tristearate Polyoxy ethylene sorbitan monostearate	Mono-and diglycerides of fatty acids	Hulose	Thickener and Modifying Agents singly or in combination	Micro-crystalline cellulose	Wodified starches singly or in combination:-	ed starch	Alkaline-treated starch	starch	Acetylated distarch adipate	lycerol	Acetylated distarch glycerol	Hydroxypropyl distarch glycerol,	hosphate	Acetylated distarch phosphate	Hydroxypropyl distarch phosphate,	Monostarch phosphate	starch	tate	Hydroxyptopyl Starch,
esvitibbA to smsV	Karaya gum	Furcellaran	Propylene	(a) Poly (b) Poly	(c) Poly triste (d) Poly	Mono-anc	Methyleellulose	Thickene	Micro-cry	Modified	/.cid-treated starch	Alkaline-t	Bleached starch	Acetylate	Distarch glycerol	Acetylate	Hydroxyp	Distarch phosphate	Acetylated	Hydroxyp	Monostan	Oxidized starch	Starch acetate	Hydroxyr
'0N 'IS	12	=	4	5		91	11	æ		ن	_	7	۳.	4	S	ç	7	œ	0	9	=	12	=	4

Processed cheese Parameter	68					THE	G/	Δŀ	TTT	E OF I	שא	IA:t	XI	K/	AUK	ווע	NA	K1		_		[FAR	1 L	<u>3</u>		<u>W</u>
Processed observed to the confidence of the co	Синапа/Рапеет		•	,		•				1	\	".	ı		,				,		-	(,		,	•
Processed chieses Processed chieses	Whey Powder			,	'	,		•		1					.]	1			,			•	•		•	
Processed cheese Processed c	Casein products				1			•		1			,		,				•	<u> </u>		1			,	•
Processed cheese Processed cheese Outside the approach of the application of the approach of the appearance of the appearance of the approach of the appearance	Dried Ice- Cream Mix/ frozen desserts/Milk Ice/Milk Lollies/Ice			1	•	GMP subject to declaration		100	mg/kg maximum	50 mg/kg maximum	-		100 mg/kg	maximum	-	100 mg/kg maximum			100 mg/kg maximum	100	mg/kg maximum	,	100	mg/ kg maximum	GMP	3.0 gm/kg
Processed cheese Processed c	Milk Powder & Cream Powder					1		1							•	•			,			•			•	•
Processed cheese Processed c	And Anhydrous Butter			•	1	•									•				١		.	•				•
Processed cheese Processed	Буйег		•	•	,	•		001	mg/kg maximum	•			100 mg/kg	maxımum	maximum	20 mo/kg	maximum		35 mg/kg maximum	35 mg/kg	maximum	•		•	•	-
Processed cheese Processed			,	•	,			,		,		٠,			1	,			,				,			•
Flavours: Vamilia Eviracis Vamilia Natural Havouring substances anticial Havouring substances clotures (Natural – Singly or in combination) Cucumin Ribotlavin Ribo	Evaporated milk		-		•	,				ı	,				•	1			•	,		,			•	•
Flavours: Venila Extracts Venila Extracts Vanilin Ethyl Vanilin Ethyl Vanilin Ethyl Vanilin Ethyl Vanilin Flavouring and Natural Ethyl Vanilin Flavouring substances/ Anticial Havouring substances/ Colours (Natural – Singly or in combination)-:- Curcumin Ribolavin Ribolav	All types of Yoghurts			-		GMP subject to declaratio n				,						1			•	,					•	•
Flavouris: Venilta Extracts Vanillin Ethyl Vanillin Ethyl Vanillin Ethyl Vanillin Natural Flavouring and Natural Flavouring substances Nature identical Havouring substances antificial Havouring substances Curcumin Natural Flavouring and Natural Flavouring substances antificial Havouring substances Curcumin Ribotlavin Curcumin Curcumin Curcumin Carotene (natural extract) Annatto Extracts on bixin/norbixin Beta Carotene (natural extract) Methyl ester of Beta apo8 carotenoic Beta apo carotenal Methyl ester of Beta apo8 carotenoic Sibyl ester of Beta apo8 carotenoic Caramel colors (plain) Caramel colors (plain) Caramel Colors (Ammonium Sulphite Caramel Colors (Ammonium Sulphite Process)	-		•		,	•		100 тg/kg	maximum	100 mg/kg maximum	100 mg/kg	maximum			100 mg/kg maximum	10-50 тg/kg	Normal to	Orange	,	,		,				•
Flavours: Venilla Extracts Venilla Extracts Vanillin Ethyl Vanillin Natural Flavouring and Natural Flavouring Substances Antural Flavouring substances Colours (Natural – Singly or in co Curcumin Ribotlavin Ribotlavin Ribotlavin Annatto Extracts on bixin/norbixin basis (50:50 ratio) Beta apo carotenal Methyl ester of Beta apo8 carotenoic acid Caramel Colors (plain) Caramel Colors (plain) Caramel Colors (Ammonium Sulphite Process)	Processed cheese		•			1		100	mg/kg maximum	100 mg/kg	100	mg/kg maximum	,		100 mg/kg maximum	10-50 mg/kg	Normal to	Orange				•			,	•
Flavours: Venilla Extracts Venilla Extracts Vanillin Ethyl Vanillin Natural Flavouring and Natural Flavouring Substances Antural Flavouring substances Colours (Natural – Singly or in co Curcumin Ribotlavin Ribotlavin Ribotlavin Annatto Extracts on bixin/norbixin basis (50:50 ratio) Beta apo carotenal Methyl ester of Beta apo8 carotenoic acid Caramel Colors (plain) Caramel Colors (plain) Caramel Colors (Ammonium Sulphite Process)			•	,	,	,	mbination)-:-	100 mg/kg	maximum	100 mg/kg maximum	100 mg/ kg	maximum	100 mg/kg	maximum	100 mg/kg maximum	10-50 n. 'kg	Demos coloured	Orange colonie	35	35	mg/kg maximum				1	1
		vours:-	nilla Extracts	nillin	nyl Vanillin	nural Flavouring and Natural wouring Substances /Nature mical Flavouring substances/	ours (Natural -Singly or in con	reumin		boflavin		HoropityH	ra Carotene		protene (natural extract)	to Extracts on bixin/norbixin					•	hyl ester of Beta apo8 carotenoic	anthaxanthin		aramel colors (plain)	aramel Colors (Ammonium Sulphite ocess)
	SI, No.	-	'	2. Va	3 Et	2 I i i	ء ق	3 <u>~</u>		 	+		+		_	╄	ٔ ق	<u>-</u>	+	+-			╀		=	12 C

	•	7						т-	т —	т	_		т —	_	τÌ				- =	·			
Chhana/Paneer									Ŀ				·		2.000	mg/kg maximum		12.5 mg/kg	maximum	2,000 mg/kg maximum].		1
Whey Powder															,		,	•					1
etsuborq nisea									GMP		2000	mg/kg maximum	GMP		•	-					:		•
ice ream/Kulfi/ Dried ice- Cream Mix/ frozen dessertz/Milk ice/Milk Lollies/ice Candy,		901	mg/kg	maximum											,			,	:	,			
Milk Powder & Cream Powder			-						•									•					
Milk Fat/Butter Oil And Anhydrous milk fat/Anhydrous Butter fiO									,				,							•			•
Butter										-	2000ma/k	g maximum	GMP					•	,	•			•
Sweetened condensed								-	,				,		-	_		,	7	-			•
Evaporated milk		•																•					•
ermágoY lo esqựi liA		100 ppm	meximum	(only in	flavoured	yoghurt)	,					•	•					'		ı			ı
Processed cheese basnqs									;	١.					3000 mg/kg	maximum		12.5 mg/kg maximum		•			•
sessedo bseesooTT	nation):-											•	•		3000 mg/kg	maximum		12.5 mg/kg	maximum	~1			•
Cheese/Sliced/cut shredded cheese	ror in combi		•						GMP	•			•		3000 mg/kg.	maximum For cut, sliced & shredded cheese-	1000 mg/kg maximum	12.5 mg/kg maximum	•	3000 mg/kg maximum			l gm/kg maximum
	Colourrs ((Synthetic-Singly or in combination):-	Ponceau 4R,	Carmoisine,	Erythrosine,	Laritazine,	Indigo Carmine	Brilliant Blue FCF, Fast Green FCF -singly or in Combination	ulators :-	Calcium Carbonates, Magnesium	Sodium bi carbonate, Sodium	Sodium Hydroxide. Calcium bydroxide		phate	ives :-	Sorbic Acid, Sodium Sorbate,	m Sorbate			,	Propionic Acid/sodium Propionate/ Calcium propionate expressed as propionic acid-Singly or in Combination	H. For Surface/rind Treatment only :-		Sorbic Acid/Potassium Sorbate/calcium Sorbate expressed as sorbic acid singly or in combination
readilibes of Additives	4 . ł	_	Đ			# <u>#</u> 6		Acidity R	Calcium Cart	+			Sodium phosphate	. Preservatives :-		Pottasium sorbate, Calciu expressed as Sorbic Acid		Nisin			For Surface	-	
o on is	E	[≌						L.	1-	7	100		4	ن	_			7		<i>ي</i>	132		-

			1		١.
Срияпа/Равсег					
	ļ				-
72040 1 6204	•		1.		'
Whey Powder					
Casein products	1.		ı		,
<u> </u>					εο
Candy,					GMP including Sod/Pot Salts
lee/Milk Lollies/lee					ot S
Dried Ice- Cream Mix/ frozen desserts/Milk	ļ. }		`		₽ P
Ice ream/Kulfi/					S &
				-	
					ĺ
Powder					
Milk Powder & Cream	•		•		<u> </u>
IIO					
Anhydrous Butter	,		•		.
Milk Fat/Butter Oil					
			*		
Butter					
Alim	'		1		٠
Sweetened condensed					
	 		,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,		
	. '		•		'
Evaporated milk					
					,
All types of Yoghuris					
7	1				
	,				gm/kg num wit Isifiers
			4		gm/kg num wi Isifiers
spread cheese					40 laxim emu
Processed cheese	ļ				40 gm/kg 40 gm/kg maximum with maximum wit emulsifiers emulsifiers
			, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,		S zith
					Fe in in
					40 gm/kg laximum wit emulsifiers
Processed cheese				1.	max E
	=			J. Acidifying Agents singly or in combination:-	
	S So Id		kg mm	l₹	
	urface. N sent in de of 5 mm		maximum maximum	<u>.</u> <u>=</u>	,
shredded cheese	2 mg/dm sq surface. Not present in depth of 5 mm		10 gm/kg maximum	뎔	
Cheese/Sliced/cut	s pre			8	
	1			. <u>5</u>	
			ت و ت	9	
			ium ium niur or	훒	
		1	s of cake soot soot tes, tres,	Sin	
		ıts:	nate nate nud s of t or t or istal talk	ts	
	1=	ger	thor in a sate; itum myr myr myr myr pot; bot;	E E	
	yelt	¥	Calling Milling Call Milling Call Milling Call Call Call Call Call Call Call Cal	¥	
	tam	ing	(b) Kag f Ca alu alu alci	ng n	
	(na	ak	oxic n, c	<u>\$</u>	ا و
	cin	<u>;</u> ;	Huli Im a hate essiv essiv ressiv 1 div ates niur	Ę	Acı
	Pimaricin (natamycin)	I. Anticaking Agents:-	(a) Cellulose, (b) Carbonates of Calcium and Magnesium, (c) Phosphates of Calcium and Magnesium, (d) Silicates of calcium, magnesium, aluminium or sodium or Silicon dioxide (e) myristates, palmitates or Stearates of aluminium, annonium, calcium potassium or sodium or sodium	Ψ	Citric Acid
Name of Additives	E	-	S a R R R R R R R R R R R R R R R R R R	<u>-</u> ;	اتًا ا
.ovl2	(4				
-14 13	1	1	<u> </u>	[ı-

			1	```````			\equiv			Y		T	T		-
Сррапа/Рапеег		,	,				٠.	•.			•	I s		r	
Much Powder			•			•],	•	•				
Casein products	•					•	•	:						•	
Ice rean/Kulfi/ Dried Ice-Cream Mix/ frozen desserta/Milk Jee/Milk Lollies/Ice Candy,		GMP	GMP including Sod/Por Salts		GMP	l gm/kg naximum	GMP	2 gm/kg maximum singly or in combination with as P.O.			•	•			
Milk Powder & Cream Powder														05 gru/kg maximum	
Milk Fat/Butter Oil And Anhydrous milk fat/Anhydrous Butter Oil		•		; ·		•		i .			•		,	•	
Butter		•				•	•	1	:	,	•				
Sweetened condensed				i	i	•	•				1			•	- - -
Evaporated milk		•		,		•	-	: -		,	1				
All types of Yoghurts	,			_		•						· ·			
Processed cheese	40 gm/kg maximum with	40 gm/kg maximum with	40 gm/kg maximum witl emulsifiers	40 gm/kg maximum with emulsifiers		•	•			40 gm/kg maximum except that	urded phosphorus compound	should not exceed 9 g/kg calculated as. Phosphorus			
Processed cheese	40 gm/kg maximum with emulsifiers	40 gm/kg maximum with	40 gm/kg maximum with emulsifiers	40 gm/kg maximum with emulsifiers		•		, ,		40 gm/kg maximum except that	added phosphorus compound	should not exceed 9 g/kg calculated as Phosphorus			
Cheese/Silced/cut shredded cheese	*	•			_	•		•	mbination :	,	1		abination:-	1	
				Sodium bicarbonate/Calcium Carbonate expressed as Anhydrous substance		L-(+ Tartaric Acid & Sodium /Potassium Salts)	Sodium Hydrogen Carbonate	(a) Sodium/Potassium/calcium Orthophosphate expressed as P.O, (b) Sodium/Potassium Polyphosphate expressed as P.O,	K. Emulsifiers in singly or in combination :-	(a) Potassium salt of mono/di and poly phosphoric acid, (b) Calcium salt of mono/di and poly phosphoric acid, (c) Sodium salt of mono/di and poly phosphoric acid	trate, Citrate and itrate	(a) Citric acid with Sodium hydrogen carbonate and or Calcium carbonate, (b) phosphoric acid with sodium hydrogen carbonate and or calcium carbonate	L. Antioxidants singly or in combination:-		
	Phosphoric Acid	Acid	Acid	m bicarbon nate expres nce	Malic acid (DL-)	L-(+ Tartațic Aci /Potassium Salts)	m Hydroge	odium/Potassium/ca brthophosphate expra Sodium/Potassium phosphate expressed	mulsifie	(a) Potassium sal phosphoric acid, mono/di and pol. Sodium salt of m phosphoric acid	Sodium Citrate, potassium Citrate and Calcium Citrate	Jitric acid with Son carbonate and or C carbonate, (b) pho sodium hydrogen or calcium carbonate	Antioxids	L-Ascorbic acid	
Name of Additives	Phospi	Acetic Acid	Lactic Acid	Sodium b Carbonate substance	Malic	Pota +	Sodiu	(a) (b) (c) (d) (d) (d) (d) (d) (d) (d) (d) (d) (d	7	(a) Pe phosp mono Sodiu phosp	@ @@		L./	L-As	

eavitibbA to amaM	Ascorbyl Palmitate, ascorbyl Stearate	Alpha tocopherols, Mixed Tocopherols	Propyl gallate	Octyl gallate	Ethyl gallate	Dodecyl gallate	Butylated hydroxy anisole	M. Antioxidant Synergists :-	Citric Acid	N. Miscellaneous:-	Glycerol
Cheese/Sliced/cut shredded cheese			•	And Albert Control of the Control of						designed the say of the state o	
Processed cheese					Congress of a second		The second of th		-		TO CHARTER AND
Processed cheese			•			•	•				
structed to sequt IIA					i.	•	-		-		.1
Evaporated milk		-	•	•	•	1	•				
Sweetened condensed			•			•				The second second second second	
Butter			•	•	•					and the state of t	
Milk Fat/Butter Oil And Anhydrous Butter Oil Oil	500 mg/kg maximum		100 mg/kg maximum	100 mg/kg maximum	100 mg/kg maximum	100 mg/kg maximum	175 mg/kg maximum		GMP	North to the	
Milk Powder & Cream Powder	0.5 gm/kg / maximum as ascorbic acid only in cream powder					,	100 mg/kg maximum		GMP		
Ice ream/Kulff/ Dried Ice- Cream Mix/ frozen desserts/Milk Ice/Milk Lollies/Ice Candy,			1	-1	a.	•				A Charles of the control of the cont	50 gm/kg
Casein products	1			•		1.	•		The second secon		
Муеу Ромдег	•		•	•	1	•	•		***************************************		
Chhana/Pancer	1		•	•	••	64-5					

73

TABLE-15 dditives in individual variety cheeses)	Samsoe Emmentaler Tilsiter Saint-Paulin Provolone Cottage/cream- ed Cottage Coulommiers Cream Cheese Cream Cheese		200 mg/kg 200 mg/kg of milk 200 mg/kg of maximum 200 mg/kg of mg/kg of mg	max- max-	. :	009 009 - 009 - 009 009 - 009 009 009 00	maximum maximum maximum n	GMP			- GMP	`												
(Use of food additive	іэтвувН		200 mg/kg of Milk maximum				num maximum	-	•									- 26 - 27 - 20-2-2					ne ske i T	
(Use of	Edam Gouda		200 mg/k ₁ 200 mg/kg of Milk of Milk maximum maximum	:			maximum maximum	-	•		-					-								<u>.</u>
	odnsQ		200 mg/kg200 mg/kg of Milk of Milk maximum maximum			009	maximum maximum		1		,													
	Cheddar		200 mg/kg of Milk maximum			009	mg/kg maximum				I gm /kg	of milk	solids		-	,								
	Name of Food Additives	A Stabilizers:-	1 Calcium Chloride		B Colour:	╄╼╾┼	2 Beta carotene	3 Riboflavin	4 Chlorophyll	C Enzymes:-	(1) Alpha-amylase	(Aspergillus	oryzae var.),	(2) Applications (2) (Bacillus	megaterium	expressed in Bacillus	subtilis),	(3) Alpha-amylase	(Bacillus	stearothemophili	B. subtilis).	(4) Alpha-amylase	(Bacillus	

भारत का राजपत्र : असाधारण

[भाग II — खण्ड 3(i)]

PART	11_	Sec	-3	G١	1
I PAR I	11-	DEC		LIJ	1

THE GAZETTE OF INDIA: E	EXTRAORDINARY
-------------------------	---------------

TABLE

	Extra Hard Grading Cheese				3 gm/Kg maximum			,		1	•	1	1
	sinB				1				1	1	,	į	t
	Camembert				•			1	•				•.
	oream Cheeso							5 gm/Kg maximum	5 gm/Kg maximum	5 gm/Kg maximum	5 gm/Kg maximum	5 gm/Kg maximum	5 gm/Kg maximum
	coulommiers				•			1		1	1	1	
	-means/eggatho -mages/creage - ed Cottage				,				ı	ı	ı		•
	Provolone	,			1	 -			1	1	•	1	•
(5000)	nilusA-tais2				•			1	•	,		1	•
Hiery c	Tilsiter				1			,	1	,	r	1	•
(Use of food additives in individual variety chooses)	Emmentaler				•			1	1		ı	1	1
es in ind	Samsoe							1	•	1	ŧ	1	
d additti	itteveH				1				•	1	•	1	,
Staffe.	sbuoD				1			. •	'	,	,	1	
#	твьЯ				1		ion:-	ı	•	'			•
	Odns¶				,		combinat	٠.		,		1	
	Cheddar				l gm/kg maximum		ingly or in	• .			,	1	•
	boo'l To omsM Additives	(Bacillus subtilies), (6) Alpha-amylase (Carbohydrase) (Bacillus licheniformis)	Enzymes from GMO should be labelled	Preservatives:-	Acid, sorbate,	Potassium sorbate calculated as Sorbic Acid	Thickening Agents singly or in combination:-	Саттадеепап	Guar Gum	Karaya Gum	Tragacanth Gum	Xanthan Gum	Alginate of Sodium/Potassium/
				۵			国		7	3	4	'n	9

		11 To 10 to 10		
Extra Hard Grating Cheese			•	
Brie	i	•	•	!"
тэбтэткЭ		. . ,	•	-
Стевт Сћеезе	5 gm/Kg maximum	5 gm/Kg maximum	5 gm/Kg maximuri	5 gm/Kg maximum
Couldinimiers		 	•	1
Cottage/cream- ed Cottage		•	•	-
Provolone	,	•	,	1
niiua4-ania2		•	•	
1931ëliT	1	1		•
Ethinentaler			•	•
Samsoe	4			•
itrikvišH	-	ı	•	
sbūoJ	•	•	•	1
ЕЧЯШ	•		•	!
odnaG	-	•	•	,
Cheddar	,	•	•	•
Name of Food Additives	Ammonium Alginate	Gelatine	Pectins	Propylene Glycol Alginate

01

namely:-

TABLE-3 (Microbiological Parameter for milk products)

Total Plate Count Processed Processe										
Cheese Creamy Processed	idsO \ trudgoY	Not more than 10,00,000 /gm	Not more than 10 / gm	Absent in 1.0 gm	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	Not more than 100 / gm	Not more than 100 /gm.	Absent in 1 gm	Absent in 1 gm
Cheese Creamy Processed		Not more than 5000 / gm	Absent in 1.0 gm	Absent in 1 gm	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	Absent in 1 gm	Absent in 1 gm	Absent in 1 gm	Absent in 1 gm
Processed Processed Processed Processed Processed Cheese Chee	Вийег	Not more than 5000 / gm	Not more than 5 /gm	Absent in 1 gm	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	Absent in 1 gm	Not more than 20 /gm	Absent in 1 gm	Absent in 1 gm
Processed Processed Processed Processed Processed Cheese Chee		than	Absent in 0.1 gm	Absent in 1 gm	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	Not more than 100 / gm	Not more than 10 / gm	Absent in 1 gm	Absent in 1 gm
Coliform Count Coliform Coliform Count Coliform C	Evaporated Milk	than	Absent in 0.1 gm	Į.	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	than	mg	Not more than 5 / gm	
Total Plate Count Total Plate Count Coliform Count Salmonella Shigella Shaphylococcus aureus Absent in 1 gm	Cheese / Cheese	an			Absent in 25 gm			Absent in I gm		Cheese other than hard cheese: Absent in 25 gm Hard cheese: Absent in 1 gm
Total Plate Count Coliform Count E. coli Saimonella Shigella Staphylococcus aureus Yeast and Mould Cour Anaerobic Spore Cour	Dessert / Milk Lolly / Ice Candy/Dried Ice	Not More than 2,50,000 / gm	Not More than 10 / gm	Absent in I gm	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	Absent in 1 gm	Absent in 1 gm	Absent in 1 gm	Absent in 1 gm
.0N.2 - 5 & 2 0 - 8.00.	Requirement									
	.oV.2				T	1		7	∞	6

Total Plate Court Not more than Not more							- 	-	· 		
Conference Cream Not more than Not mor	Сһаққа / Srikhand	Not more than 50,000/gm	Not more than 10 / gm	Absent in 1 gm	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	Not more than 100 / gm	Chakka: Not more than 10 /gm Shrikhand: Not more	than 50/gm	Absent in 1 gm	Absent in 1 gm
Total Plate Count Not more than Not more than Not more than So,000/gm Absent in 0.1 gm Absent in 0.1 gm Absent in 0.1 gm Absent in 0.1 gm Absent in 1.2 gm Absent in 1.	Кһоуя /Сһһана/Рапеег	ıan					re than n	than .		l gm	Absent in 1 gm
Total Plate Count Vormore than Not more than Not more than S0,000/gm Absent in 0.1 gm Absent in 0.1 gm Absent in 1.5 gm Absent in			Absent in 0.1 gm	1—		Absent in 25 gm		Absent in 1 gm		Not more than 5 / gm	Absent in 1 gm
Total Plate Count Not more than Not more than Shigela Absent in 0.1 gm Absent in 1.5 gm Absent				mg	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	Absent in 1 gm	Absent in 1 gm			1 [
Coliform Count Not more than 50,000/gm E.coli Absent in 0.1 gm Salmonella Absent in 0.1 gm Staphylococcus Absent in 1.1 gm Count Count Deponder / Cream Subsect in 0.1 gm Absent in 1.1 gm Count Deponder / Cream Absent in 0.1 gm Absent in 1.1 gm Count Absent in 1 gm			Absent in 0.1 gm	T	i		l gm			Not more than 5 / gm	Absent in 1 gm
Total Plate Count Not more than 50,000/gm Secoli Absent in 0.1 gm aureus Staphylococcus Absent in 0.1 gm aureus A naerobic Spore Absent in 1 gm Count Count Demonstrate Absent in 1 gm Count Absent in 1 gm Absent in 1 gm Count Absent in 1 gm Absent in 1 gm Count Absent in 1 gm Absent in 1 gm Count Absent in 1 gm	Edible Casein Products	Not more than 50,000/gm	Absent in 0.1 gm		Absent in 25 gm	Absent in 25 gm				1	
E.coli Staphylococcus aureus A Anaerobic Spore Count Count B Listeria monocytogens		han	1	1	gm	gm		1 gm		ng l	1 gm
- 2 E 4 S 0 L	Kequirements			E.coli	Salmonella	Shigella	Staphylococcus	Yeast and Mould .		Anaerobic Spore Count	Listeria monocytogens
	0N.2	-		T		7					

Foot Note: —The Prevention of Food Adulteration Rules, 1955 were published in Part II, Section 3 of the Gazette of India vide S.R.O. 2106 dated the 12th September, 1955 and were last stanceded vide G.S.R. 339(E) dated the 27-5-2005.